

Poulet-Karaage nach koreanischer Art

Gesamtzeit **25 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit 5 Min. Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
4'474 kJ / 1'071 kcal

Fett: **63.5 g** Eiweiss: **50.5 g**
Kohlenhydrate: **66.7 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

500 g Pouletschenkel, ohne Knochen
50 g Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
50 g Sake (Reiswein)
1 Knoblauchzehe, in Scheiben
100 g Kartoffelstärke
100 g Weizenmehl
750 ml Pflanzenöl
100 g Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art
0.5 TL Sesam
30 g Frühlingszwiebel, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

500 g Pouletschenkel, ohne Knochen - **50 g** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **50 g** Sake (Reiswein) - **1** Knoblauchzehe, in Scheiben
Pouletschenkel in etwa 50 g schwere Stücke teilen und in eine Schüssel geben. Kikkoman Sojasauce und Sake sowie Knoblauch hinzufügen. Gut vermischen und marinieren lassen

Schritt 2

100 g Kartoffelstärke - **100 g** Weizenmehl
Kartoffelstärke und Weizenmehl vermischen und die Pouletstücke gründlich darin wenden.

Schritt 3

750 ml Pflanzenöl
Öl auf 170 °C erhitzen und das Poulet ca. 3 Minuten frittieren. Herausnehmen und ca. 3 Minuten ruhen lassen.

Schritt 4

Die Öltemperatur auf 180 °C erhöhen und das Poulet erneut ca. 1 Minute frittieren, bis es goldbraun und knusprig ist.

Schritt 5

100 g Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art - **0.5 TL** Sesam - **30 g** Frühlingszwiebel, gehackt
Die frisch frittierten Pouletstücke mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art vermengen, bis sie gut überzogen sind. Mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen und sofort servieren.

