

Frittierte Hühner-Schenkel

8 Hühnerunterschenkel (750 g)	2 Schweine-Netze (Dreiecke)	1 Ei, kräftig geschlagen
125 g Semmelbrösel	Öl	scharfe Sojasauce
Tomaten-Soße		

Würzmischung:

1 EL Reiswein	2 EL helle Sojasauce	3 EL Wasser
1 EL frischer Koriander	1 EL Schalotte	3/4 TL Ingwerwurzel
1 Stück Zimtstange	1 St. getrock. Orangenschale	1 TL Szechuan-Pfefferkörner
1 Sternanisfrucht	12 TL Salz	1 EL Zucker

Zutaten für die Würzmischung in einem großen, flachen, feuerfesten Gefäß vermengen und die Hühnerschenkel hineinlegen. Mit Klarsichtfolie abdecken und 3 Stunden durchziehen lassen. Während dieser Zeit die Hühnerschenkel mehrmals drehen. Dann die Folie entfernen und das Gefäß auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen. Den Deckel auflegen und die Schenkel über leise köchelndem Wasser etwa 30 Minuten dämpfen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen.

Jeden Schenkel in ein Schweinsnetz-Dreieck wickeln und in das geschlagene Ei tauchen. In den Semmelbröseln wenden und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sich die Brösel festsetzen.

Das Öl in einem Wok bis zum Siedepunkt erhitzen und die Hühnerschenkel fritieren, bis sie außen knusprig und goldgelb sind. Abtropfen lassen und auf einer Servierplatte anrichten. In kleinen Schälchen scharfe Sojasauce und Tomaten- oder Chilisaucen dazu reichen.

Man kann die Hühnerschenkel auch unfrittiert direkt aus dem Dämpfer auf den Tisch bringen. In diesem Fall serviert man sie mit einer Schüssel Reis und ein wenig Sauce.

Chinesisch am 18. Juni 2021