

Karaage

Für 2 Personen:

| | | |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| 4 Hähnchenschenkel | 1 Knoblauchzehe | 1 Ingwer |
| 2 EL Sojasauce | 100 ml Sojasauce | 20 ml Reiswein |
| 60 ml Reissessig | 1 TL Backpulver | 100 g Kartoffelmehl |
| 200 g Weizenmehl | 1 Msp. Gewürzsalz | 1 Lr Rapsöl |
| 3 EL Bratöl | 2 Knoblauchzehen, | gerieben |
| 20 g Chiliflocken | 60 g brauner Zucker | 60 g Honig |
| 1 EL Senf | 1 TL Maisstärke | |

Knoblauch und Ingwer reiben.

Die Hähnchenschenkel auslösen, die Haut entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Das Fleisch in der Schüssel mit geriebenem Knoblauch sowie geriebenem Ingwer, 2 EL Sojasauce, 20 ml Reiswein, 20 ml Reissessig und 1 Prise Salz 15-20 Minuten marinieren.

Die Maisstärke in Wasser auflösen.

Für den Backteig Backpulver, Kartoffelmehl und Weizenmehl in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Marinierte Hähnchenstücke durch die Mehlmischung ziehen und dann im heißen Öl ca. 5 Minuten backen.

Frittierte Fleischstücke herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce Bratöl in einer Wok-Pfanne erhitzen.

Geriebenen Knoblauch und Chiliflocken ca. 2 Minuten im heißen Öl rösten. Dann Honig, braunen Zucker, Senf, 100 ml Sojasauce und 40 ml Reissessig dazugeben und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Anschließend mit Maisstärke abbinden.

Die frittierten Hähnchenstücke im heißen Fett ein zweites Mal backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Karaage mit der Sauce anrichten

Steffen Henssler am 12. Januar 2023