

Korean Fried Chicken

Korean Fried Chicken mit würziger Sauce

Dieses absolut köstliche Rezept habe ich auf dem YouTube Channel von Maangchi entdeckt. Als Fan der asiatischen Küche musste ich es natürlich ausprobieren und bin absolut begeistert. Das war einfach so abartig lecker, ganz schlimm, vor allem für die Figur ☹️ Das Hähnchen wird von außen super knusprig und ist total zart und saftig. Die Sauce, die eigentlich eher wie eine Glasur ist, ist wirklich der Knaller. Da könnte ich mich glatt reinlegen, so gut ist die. Allerdings hat sie eine gute Schärfe. Wer es nicht so scharf mag, sollte etwas weniger Gochujang nehmen.

Meine Hähnchenteile waren in einem 2 kg Beutel und tiefgefroren. Diese habe ich aufgetaut, gesäubert und gründlich abgespült. Anschließend habe ich sie noch ein wenig trockengetupft, damit sie nicht ganz so nass sind. Mit frischen Hähnchenteilen klappt das Ganze natürlich genauso. Die Kartoffelstärke könnt ihr durch Speisestärke ersetzen, aber das Ergebnis wird meiner Meinung nach nicht ganz so gut.

Korean Fried Chicken

Für das Korean Fried Chicken zuerst das Öl oder Frittierfett in einem Topf erhitzen. Dabei sollte das Fett nicht zu heiß werden. Währenddessen die Hähnchenteile säubern, kalt abspülen und gut trockentupfen. Anschließend in eine große Schüssel geben. Die Kartoffelstärke, Mehl, Eier, die Gewürze und das Backpulver dazu geben und alles gut miteinander vermengen. Die Hähnchenteile portionsweise im heißen Fett für etwa 10-12 ausbacken, bis sie leicht goldig sind. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Das Fett nun etwas mehr erhitzen und die Hähnchenteile ein weiteres mal frittieren. Anschließend wieder gut abtropfen lassen, damit das Hähnchen schön Knusprig bleibt.

Während das Hähnchen ausgebacken wird, könnt ihr die Sauce vorbereiten. Dafür den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und den Knoblauch darin gleichmäßig anbraten (er sollte nur ganz leicht Farbe annehmen). Den Ketchup dazu dazu geben und kurz mit anbraten. Die Gochujang-Paste, den Honig und den Essig dazu tun, alles gut miteinander verrühren und bei kleine Hitze einige Minuten sanft köcheln lassen. Die fertig frittierten Hähnchenteile in eine Schüssel geben, die Sauce darüber geben und alles gut durchschwenken.

Weitere Rezept-Ideen für Salate



Glasnudelsalat



Nudelsalat mit Hähnchen



Roasted Potatoe Salad



Burrata Salat



Spicy Egg Salad



Russischer Salat Olivier



Korean Fried Chicken



Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei

[Alle Rezepte](#)



BESTSELLER
Unsere beliebtesten Produkte, basierend auf
Bestellungen. Stündlich aktualisiert.
Bestseller in Lebensmittel & Getränke

amazon
Jetzt shoppen

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN
