

Korean Fried Chicken

Extra knusprige Haut, ultra saftiges Hähnchen und süß-saure Sauce. Korean Fried Chicken (auch Yangnyeom oder Dakgangjeoung genannt) ist dafür bekannt, leicht klebrig und extrem aromatisch zu sein. In der Hülle aus Maisstärke bleibt das frittierte Hähnchen super zart und durch Ingwerpulver, Reissirup und Sesam bekommt das Gericht eine feine exotische Note. Tauch ein in die intensiven Geschmackswelten von Vietnam. Einmal probiert wirst du dein gebackenes Hähnchen nie wieder anders essen wollen.



Korean Fried Chicken | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 1.200 Gramm Bio-Hähnchenschenkel | 0,5 Teelöffel Salz | 0,5 Teelöffel Pfeffer | 1 Esslöffel Ingwerpulver | 5 Esslöffel Maisstärke | 3 Knoblauchzehen | 2 große getrocknete Chilies | 6 Esslöffel Sojasauce | 1 Esslöffel Reisessig | 120 Milliliter Reissirup | 1 Esslöffel brauner Zucker | 4 Teelöffel Sesam | 750 Milliliter Reisöl



Korean Fried Chicken | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (60 Minuten): 1. Hähnchenschenkel waschen, trocken tupfen und dritteln. 2. Hähnchenschenkel mit Salz, Pfeffer und Ingwerpulver würzen und mit Maisstärke panieren. 3. Knoblauch schälen und fein hacken. 4. In einer Pfanne zwei Esslöffel Reisöl erhitzen, grob gehackte Chili und Knoblauch dazugeben und kurz anrösten. 5. Mit Reissessig und Sojasoße ablöschen, Reissirup hinzugeben und auf kleiner Flamme köcheln lassen. 6. Braunen Zucker unterrühren und Sauce von der Flamme nehmen. 5. Restliches Reisöl erhitzen (es ist heiß genug, wenn an einem hineingehaltenem Essstäbchen viele Blasen aufsteigen). 6. Hähnchenschenkel in kleinen Portionen für jeweils 10 Minuten frittieren, dann abtropfen lassen. 7. Sobald die Hähnchenschenkel abgekühlt sind nochmals in kleinen Portionen für jeweils 10 Minuten frittieren, dann wieder abtropfen lassen. 8. Sauce erwärmen, Hähnchenschenkel hinzugeben und vorsichtig umrühren, sodass sie gleichmäßig mit Sauce überzogen werden. 9. Hähnchenschenkel mit Sesam bestreuen und direkt servieren.

Dazu passen hervorragend: [Kimchi](#) und [Koreanische Pfannkuchen](#)! Jetzt noch mehr [koreanische Rezepte](#), weitere [Rezepte mit Huhn](#) oder alle [Fleischgerichte](#) entdecken! Du magst mein Korean Fried Chicken? Dann probier auch meine [BBQ Chicken Wings](#)!

Nährwerte/Portion: 856 Kalorien | 49,8 Gramm Fett | 42,5 Gramm Kohlenhydrate | 57,3 Gramm Eiweiß