

Hier und heute

Korean Fried Chicken mit Klebreis, geröstetem Sesam

Probieren Sie das knusprige, koreanische Fried Chicken von Fabian Timmer: saftige Hähnchenflügel, umhüllt von einer würzigen, süßen Sauce, serviert mit aromatischem Klebreis und geröstetem Sesam.

Rezept

Korean Fried Chicken mit Klebreis, geröstetem Sesam

Zutaten für das Korean Fried Chicken

- 1 kg Hähnchenflügel oder -keulen
- 200 ml Buttermilch
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 100 g Maisstärke
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- Pflanzenöl zum Frittieren

Zutaten für die Sauce

- 4 EL Gochujang (koreanische Chilipaste)
- 4 EL Honig
- 4 EL Sojasauce
- 2 EL Reisessig
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL gerösteter Sesam

Zutaten für für den Klebreis

- 300 g Klebreis
- 600 ml Wasser
- eine Prise Salz

Zubereitung

Korean Fried Chicken

Hähnchen marinieren: Hähnchenflügel oder -keulen in eine Schüssel geben, mit Buttermilch übergießen und mindestens eine Stunde (oder über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.

Panade vorbereiten: Eier in einer Schüssel verquirlen. Mehl, Maisstärke, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einer anderen Schüssel mischen.

Hähnchen panieren: Das Hähnchen aus der Buttermilch nehmen, abtropfen lassen und zuerst in der Mehlmischung, dann im Ei und schließlich nochmals in der Mehlmischung wenden.

Frittieren: Öl in einem großen Topf auf 175 °C erhitzen und das Hähnchen portionsweise goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Hier und heute



Sauce

Sauce zubereiten: Gochujang, Honig, Sojasauce, Reisessig, gehackten Knoblauch und Sesamöl in einem kleinen Topf vermischen und bei mittlerer Hitze erhitzen, bis die Sauce leicht eindickt.

Hähnchen glasieren: Die frittierten Hähnchenteile in der Sauce wälzen, bis sie gleichmäßig überzogen sind. Mit geröstetem Sesam bestreuen und garnieren.

Klebreis

Reis kochen: Klebreis gründlich waschen, bis das Wasser klar ist. Mit Wasser und einer Prise Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Köcheln lassen: Den Reis bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser aufgenommen und der Reis weich ist. Vom Herd nehmen und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.