

Koreanische Chickenwings

8 Chickenwings

ZUTATEN

8 ganze Hähnchenflügel
Pflanzenöl zum Frittieren
4-5 Knoblauchzehen
4-5 getrocknete Chilis
eine Handvoll geröstete
Erdnüsse
1 EL Sesamsamen

Für die Marinade:

½ TL Meersalz
½ TL schwarzer Pfeffer
½ daumengroßes Stück Ingwer
2 Knoblauchzehen
200 g Maismehl oder Maisstärke
1 TL Backpulver

Für die Sauce:

1 TL englischer Senf
2 EL koreanische rote Chilipaste
(Gochujang)
2 EL helle Sojasauce
3 EL Ahornsirup oder Honig
1 EL brauner Zucker
1 EL Reissessig



ZUBEREITUNG

Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden, die getrockneten Chilis zehn Minuten in heißem Wasser einweichen und grob hacken.

Die Hähnchenflügel am Gelenk mit einem Messer teilen. So sind die Stücke leichter zu braten. Die Fleischteile in eine große Schüssel geben. Salz, Pfeffer, Ingwer und Knoblauch dazugeben und die Gewürze gut in die Geflügelteile einreiben. Zum Schluss Maismehl/Maismehl und Backpulver verwenden.

Die Zutaten für die Sauce in einer Schüssel mischen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Koreanische Chickenwings

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Wok im Uhrzeigersinn bereitlegen. Mit den marinierten Chickenwings auf 12 Uhr beginnen, gefolgt von Erdnüssen, Knoblauch, gehackten, getrockneten Chilis und zuletzt der Sauce.

Wok oder die Fritteuse zu einem Drittel mit Pflanzenöl befüllen und auf 180° C erhitzen. Zum Testen der Öltemperatur die Spitze eines Holzspießes oder Esstübchens in das Öl halten: Wenn das Holz noch einer Sekunde zu zischen beginnt, hat das Öl 180° erreicht. Die Hähnchenflügel vorsichtig in das Öl geben und eine Minute lang braten, bevor die Temperatur auf mittlere bis niedrige Stufe reduziert wird. Die Hähnchenflügel unter gelegentlichem Wenden 6-8 Minuten weiter braten, bis sie sehr knusprig und goldbraun sind. Auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Backblech abtropfen lassen. Das überschüssige Öl vorsichtig durch ein Sieb in eine hitzebeständige Schüssel gießen.

Den Wok wieder auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Erdnüsse mit zwei Esslöffel Pflanzenöl 30 Sekunden lang unter Rühren anbraten, Knoblauch dazugeben. Anschließend die getrockneten Chilis ebenfalls dazugeben und etwa 30 Sekunden lang unter Rühren anbraten. Hitze erhöhen, Sauce zu den angebratenen Zutaten geben und zum Kochen bringen und in ein bis zwei Minuten auf die Hälfte einreduzieren, bis die Konsistenz leicht sirupartig ist. Das gebratene Hähnchen in den Wok geben und durchschwenken, bis es vollständig mit Sauce bedeckt ist.

Tipp:

Englischer Senf ist besonders scharf und wird aus dem Mehl weißer und schwarzer Senfkörner hergestellt.