



Einfaches Sesam-Hühnchen

★★★★★

Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std. **Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** 4 Portionen

Quelle: malteotten.de

ZUTATEN

Für die Sesam-Hühnchen-Sauce:

- 1/4 Tasse Sojasauce
- 1/4 Tasse Reisessig
- 1/2 Tasse brauner Zucker
- 1 EL Maisstärke
- 1/3 Tasse Wasser
- 2 TL Sesamöl
- 1/2 EL Sesam, geröstet

Für den Tempura Teig:

- 1/2 Tasse Maisstärke
- 1/2 Tasse Mehl
- 2 Eiweiß
- 1/2 Tasse kaltes Mineralwasser

Für das Hähnchen:

- 1 Pfund Hähnchenschenkel ohne Knochen und Haut, in Stücke geschnitten
- 2 TL Sesamöl
- 1/4 TL zerkleinerter roter Paprika
- 1 EL gehackter Knoblauch
- Honig nach Geschmack
- Pflanzenöl zum frittieren

Garnitur

gerösteter weißer Sesam

gehackter Koriander

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce mischt Ihr alle Zutaten zusammen.
2. Für den Teig mischt Ihr Stärke und Mehl sorgfältig durch. Dann gebt Ihr Stück für Stück das Mineralwasser in den Teig. Hierbei ist es wichtig, den Teig nicht zu sehr zu „schlagen“, sodass möglichst viel Kohlensäure des Mineralwassers erhalten bleibt. Achtet bitte darauf, dass das Mineralwasser so kalt wie möglich ist. Nebenbei schlägt Ihr das Eiweiß steif. Wenn beides soweit fertig ist, hebt Ihr vorsichtig den Eischnee unter die Mehl-Stärke-Mineralwasser-Mischung.
3. Gebt nun die vorbereiteten Hühnchenstücke in den Teig, während Ihr das Pflanzenöl in einem Topf ca. 180-200 °C erhitzt.
4. Wenn das Öl heiß ist, gebt Ihr Portion für Portion das vom Teig umhüllte Hühnchenfleisch hinzu und frittiert alles solange, bis es goldbraun ist.
5. Das Sesamöl in einen Wok oder eine höhere Pfanne geben und erhitzen.
6. Knoblauch und Paprika hinzufügen und für 30 Sekunden kochen lassen.
7. Nun fügt Ihr die Sauce und das Hühnchen hinzu. Alles sofort sorgfältig durchschwenken und gleich servieren.
8. Garniert wird mit geröstetem Sesam und frisch gehacktem Koriander