

Fried Chicken



Zutaten für 4 Personen

Huhn

- 1 grosses Huhn
- 2 Liter handwarmes Wasser
- 125 g Kristallzucker
- 125 g Salz
- 2 Liter Frittieröl (z.B. Erdnussöl)

Sauce

- je 2 EL feingehackter Knoblauch und frischer Ingwer
- 1 feingehackter roter, scharfer Chili
- 75 ml Reiswein (Mirin)
- 75 ml leichte Sojasauce (Tamari)
- 2 EL Traubenkernöl
- einige Spritzer asiatisches Sesamöl
- 1 EL Zucker

Zubereitung

Sauce: Alle Zutaten zusammen mit etwas frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer in ein verschliessbares Glas oder ein Tupperware füllen und gut durchschütteln. Die Sauce kann gut vorbereitet werden und bleibt im Kühlschrank einige Tage frisch.

Huhn: In 4 – 6 Teile zerlegen. In einem Plastikbehälter das handwarme Wasser mit Salz und Zucker mischen und auflösen. Hühnerteile einlegen, verschliessen und mindestens 1 Stunde, aber nicht mehr als 6 Stunden marinieren lassen.

Hühnerteile abtropfen, und in ein Sieb oder einen Bambus-Korb einlegen. Schenkel und Flügelteile zuerst, Brustteile zuoberst. Zugedeckt über leise kochendem Wasser oder im Steamer (bei 100 °C) 40 Minuten dämpfen.

Hühnerteile in einem Sieb oder auf einem Gitter abkühlen. Anschliessend für mindestens 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Das Geflügel mindestens 30 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. Eine tiefe Pfanne oder Fritteuse mit Öl füllen, auf 175 °C erhitzen. Hühnerteile darin 6 – 8 Minuten goldbraun backen. Damit das Öl nicht zu rasch abkühlt, am besten in zwei Portionen.

Huhn auf Küchenpapier abtropfen, in kleine Stücke schneiden und in einer grossen Schüssel mit der Sauce mischen.