

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Dak-Gangjeong – in Teig gehülltes und gebratenes Hühnerfleisch mit paikanter Sweet-Chili-Kochuchang Sauce

Köchin: Woohyung Lee

Zutaten

(4 Personen)

Für das Fleisch

- 800 g Hühnerbrust
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 120 ml Weißwein
- 400 ml Pflanzenöl zum Frittieren
- 60 ml Sweet Chili Kochuchang Sauce

Für den Teig:

- 120 g Weizenmehl
- 400 g Wasser

Für die Sweet Chili Kochuchuang Sauce

- 200 g koreanische Chilipaste (aus dem Asiasshop)
- 50 ml Zitronenlimonade mit Kohlensäure
- 1 TL geröstete Sesamkörner
- ½ TL gepresste Knoblauchzehe
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Honig
- 1 TL Zucker
- 1 EL Sweet Chili Sauce (aus dem Asiasshop)

Für die Garnitur

- 150 g geröstete, gehackte Erdnüsse

Zubereitung

1. Für die Sweet Chili Kochuchang Sauce die koreanische Chilipaste, die Zitronenlimonade, die gerösteten Sesamkörner, die gepresste Knoblauchzehe, das Sesamöl, den Honig, den Zucker und die Sweet Chili Sauce in einer Schüssel vermengen und beiseitestellen.

Tipp: Die Sauce lässt sich gut im Kühlschrank aufbewahren, da sie lange haltbar ist.

2. Die Hühnerbrust in 3 cm große Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Weißwein marinieren.

3. Für den Teig das Weizenmehl mit dem Wasser in einer Schüssel verrühren, anschließend die marinierten Hühnerbrust-Würfel darin einhüllen und in einem Topf in heißem Pflanzenöl einzeln frittieren. Danach herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Nun die Sweet Chili Kochuchang Sauce in einer Pfanne erhitzen, dann die frittierten Hühnerbrust-Würfel hinzufügen und kurz darin köcheln lassen.

5. Zum Schluss die frittierten, glasierten Hühnerbrust-Würfel in kleinen Schüsseln anrichten und mit den gerösteten, gehackten Erdnüssen bestreuen.