

Chicken Tempura



Für das Fleisch

- 450 Gramm Hähnchenbrust

- Salz und Pfeffer
- 1 Esslöffel Soja-Sauce
- 1 Teelöffel Ingwerpulver
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver

Für den Tempura-Teig

- 60 Gramm Kuchenmehl
- 130 Gramm Maisstärke
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Ei
- Speiseöl (zum Frittieren)

Das Fleisch vorbereiten

1. Im ersten Schritt das Hähnchen in dünne gleichmäßige Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Dann mit Salz, Pfeffer, Sojasauce, Ingwer und Knoblauch würzen. Gut mischen.

Den Teig vorbereiten

3. Kuchenmehl, Maisstärke und Backpulver in eine große Schüssel sieben. Dann das Ei schlagen und hinzufügen.
4. Nach und nach etwa 120 ml Wasser hinzufügen und verrühren, bis alles gut vermischt ist.

Die Tempura zubereiten

5. Die Hähnchenstreifen nun in den Teig geben und kurz einziehen lassen. In der Zwischenzeit einen Topf zum Frittieren zubereiten.
6. Dafür genügend Öl in einen Topf füllen und auf 180 Grad erhitzen. Achtung: Das Öl nicht zu heiß werden lassen und am besten ein Küchenthermometer verwenden.
7. Nun etwa vier bis fünf Stücke zeitgleich in dem Fett etwa vier Minuten frittieren. Danach herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Alle Hähnchenbruststreifen nacheinander frittieren und warm genießen!