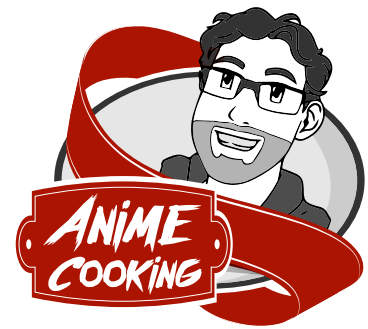


SUMIRE KARAAGE WRAPS

Zeitaufwand: **20–25 Minuten**
(zzgl. **Ruhezeit 12 Stunden**)

Kategorie: **Hauptgerichte**

Küchenutensilien: **Messer, Topf, Schaumkelle, Gefriebeutel**



ITADAKIMASU

1. Die Zutaten (★) zusammen in einem Mixer pürieren und die Marinade anschließend in einen Gefriebeutel umfüllen.
2. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden oder die Hähnchenschenkel auslösen und in die Marinade geben. Am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Am nächsten Tag =)
4. Die Zutaten (◎) mischen und die Salatblätter putzen. Beides beiseite stellen.
5. Als Nächstes können wir unseren Topf mit Öl vorbe-reiten und einen Teller mit der Kartoffelstärke bereitstellen (Pfeffer nach Belieben hinzufügen).
6. Die marinierten Hähnchenstücke vor dem Frittieren in der Kartoffelstärke wälzen und dann bei ca. 170 °C etwa 3 Minuten frittieren.
7. Die Karaage mit einem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und kurz an der Luft abkühlen lassen. Anschließend für weitere 2 Minuten frittieren.
8. Die Karaage auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. Zum Schluss die Wraps auf einen Teller legen, die Salatblätter, einige Karaage-Stückchen und die Sauce darauf verteilen. Dann den Wrap unten und anschließend die Seiten einschlagen.

Für zwei Wraps

- Ausgelöste Hähnchenschenkel (Alternativ: Hühnerbrust)
- 2 Wraps
- Salatblätter
- Kartoffelstärke
- Pfeffer nach Belieben
- Öl zum Frittieren

Marinade

- 1/2 kleinen Apfel (★)
- 1/2 kleine Zwiebel (★)
- 1 TL Hühnerbrühe-Pulver (★)
- 1 TL schwarzen Pfeffer (★)
- 1 TL Cayenne Pfeffer (★)
- 1 TL Salz (★)
- 3 EL Sojasauce (★)
- 3 EL Sake (★)

Sauce

- 3 TL Sriracha Sauce (◎)
- 1 TL Fischsauce Nam Plaa oder Worcester Sauce (◎)
- 1 TL Zitronensaft (◎)