



Zeitaufwand: **ca. 45 Minuten**

Kategorie: **Snack**

Küchenutensilien: **Topf, Gefrierbeutel, Schaumkelle, Frittier Thermometer (oder Holzlöffel)**



ITADAKIMASU

1. Zuerst schneiden wir das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke oder lösen die Hühnchenschenkel aus.

Auch den Ingwer und die Knoblauchzehen hacken wir in ganz kleine Stücke. (Alternativ: Pulver verwenden)

2. Nun geben wir den Ingwer und den Knoblauch in einen Gefrierbeutel.
3. Anschließend geben wir alle weiteren Zutaten (Sake, Sojasauce und Zucker) dazu und mischen alles gründlich.
4. Die Hähnchenstücke dazu geben und das ganze wieder gut mischen und 20-30 Min. im Kühlschrank einwirken lassen.
5. In der Zwischenzeit können wir unseren Topf mit Öl vorbereiten und einen Teller mit der Kartoffelstärke bereitstellen (Pfeffer nach Belieben dazugeben).
6. Die marinierten Hähnchenstücke vor dem Frittieren noch in der Kartoffelstärke wälzen.
7. Zum Schluss die Hähnchenstücke für ca. 5 Min. frittieren.

- Ausgelöste Hühnchenschenkel (Alternativ: Hühnerbrust)
- Ingwer & Knoblauch nach Belieben
- Sake 1 EL
- Sojasauce 1 EL
- 1 EL Zucker

Vor dem Frittieren

- Kartoffelstärke
- Pfeffer nach Belieben

Zum Frittieren

- Öl

