



## Teil 2: Karaage

YouTube Link

<https://youtu.be/My3LAMeVI8E>

Zutaten:

400g Hähnchenschenkel- oder flügel

Für die Marinade:

1 TL Sake

1 EL Sojasoße

ein wenig Salz und Pfeffer

ein wenig geriebener Knoblauch

ein wenig geriebener Ingwer

(Knoblauch und Ingwer können gegeneinander ausgetauscht werden)

1/2 TL Sesamöl

Zum Frittieren:

Kartoffelmehl

Öl



① Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden.

② Die Zutaten Sake, Sojasoße, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer sowie Sesamöl für die Marinade zum Hähnchen dazugeben.

③ Öl auf 170 °C erhitzen.

④ Hähnchenstücke in Kartoffelmehl wälzen.

⑤ Unter mehrmaligem Wenden goldbraun frittieren.