



Dakgangjeong

für 2 Portionen | 30 Minuten | 1060 kcal

Knusprig, glänzend und voller Geschmack: Dakgangjeong ist Korean Fried Chicken auf die süß-scharfe Art. Mit doppeltem Frittieren bleibt das Hähnchen extra kross, auch wenn es in Sauce badet. Hier zeige ich dir meine liebste Version: Einfach, gelingsicher und ideal für einen schnellen, besonderen Genuss.

Zubereitung:

1. Zu Beginn prüfen wir, ob auch alle Zutaten für die koreanischen Dakgangjeong vorhanden sind.
2. Schäle 2 Knoblauchzehen und reibe sie fein. Dasselbe machst du mit insgesamt 2 TL Ingwer (1 TL für die Marinade, 1 TL für die Sauce). Außerdem schneidest du 1 Frühlingszwiebel in feine Ringe, die später als Garnitur dienen.
3. Wasche 500 g Hähnchenoberkeulen und tupfe es trocken. Schneide alles in mundgerechte Stücke. Würze sie mit ½ TL Salz, ½ TL schwarzem Pfeffer und 1 TL des frisch geriebenen Ingwers. Gut vermischen und 15 Minuten ruhen lassen.
4. In einer kleinen Pfanne verrührst du 2 EL Sojasauce, 2 EL Gochujang, 3 EL Honig, 1 EL braunen Zucker, 2 EL Reissessig, den vorbereiteten Knoblauch und den restlichen Ingwer. Lass alles bei mittlerer Hitze 3 Minuten leicht köcheln, bis die Sauce etwas eindickt. In der Pfanne lassen und beiseite stellen.
5. Erhitze neutrales Öl (z.B. Rapsöl) in einem Topf oder einer tiefen Pfanne auf 170-180 °C. Gib 70 g Kartoffelstärke (oder Maisstärke) in eine Schüssel und wende die Hähnchenstücke gründlich darin. Drücke die Stärke leicht an, damit sie gut haftet und die Hülle später schön knusprig wird. Die Panade sollte gleichmäßig, aber nicht zu dick sein!
6. Frittire das Hähnchen portionsweise 4-5 Minuten, bis die Stücke hellgolden sind. Zwischendurch gerne etwas wenden und bewegen, damit alles rundum gleichmäßig gar wird. Nimm sie heraus und lass sie auf Küchenpapier oder einem Gitter abtropfen.
7. Erhöhe die Temperatur des Öls leicht auf 180-185 °C und frittire die Stücke erneut 4-5 Minuten, bis sie goldbraun und richtig knusprig sind. Wieder auf neuem Küchenpapier oder einem Gitter abtropfen lassen.
8. Hole nun die vorbereitete Sauce in der Pfanne wieder

Zutaten:

- 500 g Hähnchenoberkeulen ohne Knochen (oder Flügelstücke, ca. 12-14 Stück)
- 70 g Kartoffelstärke (oder Maisstärke)
- 1 TL Ingwer (frisch gerieben)
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer

- etwa 500 ml Öl zum Frittieren (z.B. Rapsöl)

Für die Sauce:

- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Gochujang
- 3 EL Honig
- 1 EL Zucker
- 2 EL Reissessig
- 2 Knoblauchzehen (frisch gerieben)
- 1 TL Ingwer (frisch gerieben)
- 2 EL Sesamöl

Zum Bestreuen:

- 1 Frühlingszwiebel
- 2 EL geröstete Sesamsamen

hervor. Erwärme die Sauce noch einmal und rühre 2 EL Sesamöl ein. Gebe die doppelt frittierten Hähnchenstücke direkt in heiße Sauce und wende sie darin, bis jedes Stück gleichmäßig überzogen ist.

9. Mit 2 EL gerösteten Sesamsamen und den vorbereiteten Frühlingszwiebelringen bestreuen. Sofort genießen – klassisch mit Reis oder einem knackigen Salat.

