



Heißes Silvesterhähnchen

Zutaten:

4 Hähnchenkeulen
Tempurateig:
100g Mehl
100g Stärke
1EL Backpulver
eiskaltes Mineralwasser
Öl, Salz, Pfeffer
Sonstiges:
2 EL Mehl
Sambal Olek
Sesam, Honig, Zitronensaft
Koriander, 1 rote Paprika



Zubereitung:

Marinieren Sie die Hähnchenkeulen. Schneiden Sie die Hähnchenkeulen in Streifen und legen Sie sie in eine Schüssel oder tiefen Teller. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer, etwas Zitronensaft und bestreichen Sie sie mit Sambal Olek. Mischen Sie alles gut durch.

Tempurateig:

Geben Sie das Mehl, die Stärke, 2EL ÖL, 1EL Backpulver. Rühren Sie das eiskalte Mineralwasser unter und rühren Sie einen luftigen Teig daraus. Lassen Sie ihn etwas gehen.

Legen Sie die marinierten Hähnchen in den Tempurateig, bedecken Sie sie gut und frittieren Sie sie etwa 4-6 Minuten aus.

Erhitzen Sie eine Pfanne. Geben Sie Sesam zum rösten rein, würzen Sie mit etwas Salz.

Schneiden Sie die Paprika in kleine Würfel. Geben Sie 1-2EL Öl in die Pfanne zum Sesam kurz bevor er fertig ist und geben Sie die Paprikawürfel direkt dazu. Lassen Sie alles kurz anschwitzen. Hacken Sie etwas Koriander klein. Geben Sie ihn dazu in die Pfanne. Walken Sie eine Zitrone und pressen Sie den Saft in die Pfanne. Geben Sie noch 3-4 EL Honig dazu und rühren Sie alles gut durch.

Wenn die Hähnchen durch sind lassen Sie sie auf etwas Küchenpapier oder einem Handtuch abtropfen. Geben Sie sie danach in die Pfanne zum Paprika. Sie können direkt anrichten.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)