Korean Fried Chicken | HONEY GARLIC vs. GOCHUJANG

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

Inhalt entsperren
Weitere Informationen

Das BESTE Korean Fried Chicken â?? zwei knusprige Varianten ganz einfach selber machen! ð?•?ð??¥

Wer liebt es nicht? AuÃ?en unglaublich knusprig, innen wunderbar saftig und dazu eine richtig leckere Sauce! ð??• In meinem heutigen Rezeptvideo zeige ich euch, wie ihr **Korean Fried Chicken ganz einfach zu Hause selber machen**kÃ¶nnt â?? und das direkt in zwei unglaublich leckeren Varianten!

Heute gibt es zum einen **Honey Garlic Fried Chicken** mit einer sÃ¼Ã?lich-wÃ¼rzigen Knoblauch-Honig-Sauce und zum anderen **Gochujang Fried Chicken**, das mit seiner typisch koreanischen Chilipaste fÃ¼r eine angenehme SchÃ¤rfe und jede Menge Geschmack sorgt.

Das Geheimnis liegt in der besonders knusprigen Panade und der perfekten Kombination aus sÃ¼Ã?en, wÃ¼rzigen und leicht scharfen Aromen. So bekommt ihr richtig gutes **asiatisches Fried Chicken**, das locker mit vielen Restaurantvarianten mithalten kann.

Im Video zeige ich euch Schritt fÃ¼r Schritt, wie ihr beide Varianten zubereitet und worauf es ankommt, damit das HÃ¤hnchen besonders knusprig und saftig wird.

Viel SpaÃ? beim Nachkochen und guten Appetit! ð?•?

Rezept:

1kg HÃ¤hnchenoberkeule ausgelÃ¶st ohne Haut
Reis nach belieben hier 3 Beutel Uncle Bens Jasminreis
Ca. 2L Neutrales FrittierÃ¶l
1 Bund FrÃ¼hlingslauch
1-2 Rote Chilis
Schwarzer Sesam
WeiÃ?er Sesam
Ingwer

Chrunch-Coating:
300g KartoffelstÃ¤rke
200g Reismehl
1TL Backpulver

Salz
Pfeffer
Knoblauchpulver
Ingwer ans Huhn, etwas Salz, etwas Pfeffer und Knoblauchpulver

SoÃ?e Honey Garlic:
80g Honig
50ml SojasoÃ?e
40g Butter
5-6 Zehen Knoblauch fein gehackt
20ml Reisessig
20ml Wasser

SoÃ?e Gochujang:
70g Gochujang
40g Honig
30ml SojasoÃ?e
25ml Reisessig
25g Ketchup
15g Brauner Zucker
3 Zehen Knoblauch fein gehackt
Ingwer ca. 10g fein gerieben
1TL SesamÃ¶l
30ml Wasser

Ziel: Beide Saucen sollen das Chicken glasieren, nicht ersÃ¤ufen. So bleibt der Double-Fry-Crunch erhalten.

Fritteuse auf Ca. 160 Grad und beim 2. Frittiergang auf 180 Grad.

â?? Beide SoÃ?en in einer Pfanne erhitzen