

# Karaage (Frittiertes-Hähnchen)

## Hinweise:

- からあげ [Rezeptlink](#)

## Zutaten:

- Marinade
  - 3 EL Soja Soße
  - 4 EL Sake
  - 2 TL Knoblauch
  - 2 TL Ingwer
  - 2 TL Sesamöl
- 2 Eier
- 4 EL Stärke
- 4 EL Mehl
- 400g Hähnchenschenkel/-geschnetzeltes
- Fritieröl



## Zubereitung

- Hähnchen in große Würfel schneiden
- Hähnchen in Marinade für 30min bis über Nacht im Kühlschrank einlegen
- Eier verquirlen und zu Hähnchen geben und weitere 30min im Kühlschrank einlegen
- in Mehl wälzen und fest klopfen
- Bei 160° 1-2min vor-frittieren
- Bei 180° Gold-Braun backen