

REZEPTTIPP AUS DER REGION





Rezept für

2 Personen

Zubereitungszeit

Etwa 2 Stunden

Zutaten

Huhn:

4 Hühnerkeulen

1 Zwiebel

1 chinesischer Knoblauch

¼ Sellerieknolle

Salz, Pfeffer, Austernsauce, Sojasauce

Zitronengras

Kardamom

Zwetschenmarmelade

Sriracha-Mayonnaise

Junglauch

Palatschinken:

150 g Weizenmehl

200 g Milch

2 Eier

½ Frühlingskrautkopf

Salz, Pfeffer



ES IST SPANNEND ZU SEHEN, WAS AUS EINEM LEBENSMITTEL WERDEN KANN: DAS HUHN KANN EIN KLASSISCHES ZELTFESTHUHN WERDEN – ODER ZU MEINER UMAMI-BOMBE.

Patrick Landerer

REZEPTTIPP AUS DER REGION

TERIYAKI CHICKEN AUF KRAUTPALATSCHINKEN

Teriyaki Chicken:

Die Hühnerkeulen auslösen und die Knochen bei 180 Grad für eine Stunde im Ofen rösten. Dann fein gehackten Zwiebel, Knoblauch und Sellerie in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen und die gerösteten Knochen dazugeben. Mit Austernsauce, Sojasauce und Wasser aufgießen und anschließend alle Gewürze dazugeben. Die Teriyakisauce einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die ausgelösten Keulen mit Salz und Pfeffer würzen und in Maizena wälzen. Anschließend werden die Keulen in 140 Grad heißem Fett frittiert. Nach dem ersten Durchgang kurz ruhen lassen und nochmals bei 180 Grad knusprig frittieren. „Wenn man die Keulen zwei oder drei Mal frittiert, werden sie viel knuspriger“, rät der Profikoch. Die frittierten Keulen in die fertige Teriyakisauce tauchen.

Krautpalatschinken:

Das Kraut in Juliennestreifen schneiden. Dann in einer Schüssel Mehl, Milch, Eier, Salz und Pfeffer zu einem Teig anrühren und das Kraut dazu geben. Den Teig in einer Pfanne zu dicken Palatschinken braten.

GUTEN APPETIT!

