

Chicken 🐔 Karaage

Portionen

2

Wartezeiten

Zutaten

- 300g Pollo-Fino
- Daumengroßes Stück Ingwer
- 3 Esslöffel Sojasauce
- 1 Esslöffel Sake
- Kartoffelstärke

Zubereitung

1. Fleisch in Mundgerechte stücke Schneiden
2. Ingwer fein reiben
3. Fleisch, Ingwer, Sojasauce und Sake mischen
4. 30min Durchziehen lassen
5. Stärke ca. Esslöffel-weise hinzugeben und rühren, bis alles bedeckt ist, und nach dem Rühren minimal trockene Stellen sichtbar bleiben
6. In 180°C heißem Öl frittieren

