



Chicken Nanban

Portionen

4

Wartezeiten

Zutaten

Tartar-Sauce

- 1 Ei, (mittelgroß, gekocht, fein gewürfelt)
- 1 Esslöffel Staudensellerie (fein gehackt)
- 0.5 Frühlingszwiebel (gehackt)
- 2 Esslöffel Mayonnaise
- 0.5 Teelöffel Vollkornsenf
- 0.25 Teelöffel Zitronenschale (von 1/2 Zitrone)
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 0.25 Teelöffel Pfeffer

- 1 Prise Salz

Nanban-Sauce

- 2 Esslöffel Usukuchi Shoyu
- 2 Esslöffel Sake
- 2 Esslöffel Kristallzucker
- 0.5 Teelöffel frischer Ingwer, gerieben
- 2 Esslöffel Reisessig

Hühnchen

- 450 Gramm Pollo Fin
- 0.25 Tasse Mehl (405)
- 1 Jumbo Ei

Zubereitung

- Für die Remoulade das gekochte Ei, Sellerie, Frühlingszwiebel, Mayonnaise, Senf, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.
- Für die Nanban-Sauce Sojasauce, Sake, Zucker und Ingwer in einen kleinen Topf geben und bei starker Hitze zum Kochen bringen. 1 Minute lang weiterkochen lassen, dann den Herd ausschalten und den Essig einrühren.
- Öl 2-3 Finger hoch in einen Topf mit schwerem Boden geben und auf 170 C erhitzen.
- Das Hähnchen leicht salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben.
- Das Ei in einer Schüssel verquirlen und das Hähnchen direkt vor dem Braten in das Ei tauchen

- Das mit Ei bestrichene Hähnchen mit der Hautseite nach unten vorsichtig in das heiße Öl legen und dann etwas von dem restlichen Ei auf die Oberseite jedes Hähnchenstücks träufeln. Das Ei sollte “aufblühen”.
- Das Ei während des Bratens mit einer Zange oder Stäbchen um das Hähnchen formen.
- Braten Sie das Hähnchen, bis es goldbraun und durchgebraten ist (etwa 6-8 Minuten). Drehen Sie das Hähnchen ein paar Mal um, aber achten Sie darauf, dass die Kruste nicht vom Hähnchen abbricht.
- Das gebratene Hähnchen in die Nanban-Soße tauchen.
- Das Hähnchen in Scheiben schneiden und mit der Sauce Tartar servieren.

Quellen

- [NoRecipes](#)

