

Fried Chicken koreanische Art - Rezept von WEBER®

Wir kennen alle Chicken Wings – und einige werden auch die koreanische Variante des Hähnchenklassikers kennen. Bei dieser gilt: Auf die Sauce kommt's an. Hier braucht es die richtigen Gewürze um dem Hähnchen den gewissen Kick zu verleihen. Natürlich kann das in der Küche eine ganz schöne Sauerei sein – also warum nicht einfach auf deinem Grill zubereiten?

Zubereitungszeit: 4 Std.

Portionen: 6

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 500 g Chicken Wings in zwei Stücke geschnitten
- großes Stück Ingwer, fein gerieben
- 50 g Maismehl
- Pflanzenöl zum Braten
- Sesamsamen
- geschnittene Frühlingszwiebel zum Servieren
- Für die Sauce
 - 6 EL Brauner Zucker
 - 2 EL Gochujang (Koreanische Chilipaste) oder Sriracha
 - 2 EL Sojasauce
 - 2 große Knoblauchzehen, zerdrückt
 - kleines Stück Ingwer, gerieben
 - 2 TL Sesamöl

Zubereitung

In der Küche

Schritt 1

Für die Sauce die Zutaten in einen kleinen Topf geben und etwa 3-4 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie dickflüssig ist. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Schritt 2

Die Wings mit Salz, Pfeffer und dem geriebenen Ingwer würzen. Mindestens eine Stunde trocknen lassen.

Schritt 3

Das Hähnchen mit dem Maismehl bestreichen, bis es vollständig bedeckt ist.

Am Grill

Schritt 4

Den Grill für direkte mittlere bis hohe Hitze vorbereiten. Wenn ein Holzkohlegrill (57 cm) verwendet wird, wird 1/2 Anzündkamin mit angezündeten Weber-Briketts benötigt.

Schritt 5

Etwa 5 cm Pflanzenöl im GBS Wok direkt über der Hitze auf 170 °C erhitzen.

Schritt 6

Die Wings 6-8 Min. knusprig braten, dabei nach der Hälfte wenden. Aus dem Öl nehmen und zum Abtropfen auf ein Kuchengitter mit Küchenpapier legen.

Schritt 7

Das Öl wieder auf 190 °C erhitzen. Die Wings weitere 4 Minuten backen, bis sie goldbraun und richtig knusprig sind.

Schritt 8

Die Sauce erneut erhitzen und die knusprigen Wings darin wenden. In eine Schüssel geben und mit den Sesamsamen und geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.

Bereit Grillgeschichte zu schreiben?

Bei WEBER® findest du alles, was du für knusprige Leckereien frisch vom Rost brauchst



WEBER® Holzkohlegrill
Bar-B-Kettle Ø 57 cm, 10J.
Herstellergarantie

€ 129,99



WEBER® Grillplatte, groß
Antihaftoberfläche
Keramik

€ 79,99



WEBER® Aluminium
Grillkoffer Steak Barbecue
Gewürz 2 Cremes und ein
Öl Inhalt 425g + 28g

€ 39,99



WEBER® Gewü
Trio im Metallstä
versch. Gewürze
162g

€ 29,99

€ 185,12 /1 kg

Hervorragend