

Rezept

Hähnchen Karaage

Ein Rezept von Hähnchen Karaage, am 15.12.2025

Zutaten

Für die Mayonnaise

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 ganz frisches Ei (M oder L) | 1 TL mittelscharfer Senf |
| 1 EL Zitronensaft oder Weißweinessig | Meersalz |
| frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 1/4 l Sonnenblumenöl |
| 1 TL fein abgeriebene Bio-Limettschale oder
½-1 TL Wasabipulver oder -paste (nach
Belieben) | |

Für das Karaage

- | | |
|---|--|
| 2-3 entbeinte Hähnchenkeulen (mit Haut, 300 – 350 g) | 1 Stück Ingwer (3-4 cm) |
| 1 EL Sojasauce | 1 Knoblauchzehe |
| Meersalz | 1 EL Sake (ersatzweise Mirin oder Weißwein) |
| 75 g Kartoffelstärke (ersatzweise Maisstärke) | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer |
| | 1 l Erdnussöl zum Frittieren |

Zum Servieren

- einige** Zitronenspalten (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 - 3 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1160 kcal

Zubereitung

1. Für die Mayonnaise alle Zutaten rechtzeitig bereitstellen, damit sie beim Verarbeiten Raumtemperatur haben.
2. Ei, Senf, Zitronensaft oder Essig, Salz und Pfeffer in einen schmalen, hohen Mixbecher (gerade breit genug für den Pürierstab) geben, mit dem Öl aufgießen. Pürierstab so in den Becher halten, dass er das Ei möglichst komplett umschließt. Bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit zu mixen beginnen, bis sich die Zutaten am Boden zu einer Emulsion verbinden und diese seitlich unter dem Pürierstab hervorquillt. Erst dann den Stab ganz langsam (!) nach oben bewegen, bis alles Öl gebunden wurde. Bewegt man den Stab zu früh und zu schnell nach oben, funktioniert diese Methode nicht! Mayonnaise nach Belieben mit Limettenschale, Wasabipulver oder -paste verfeinern. Kalt stellen.

3. Für das Karaage Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, dabei die Haut nicht entfernen. Ingwer und Knoblauch schälen, fein reiben und zusammen mit den Fleischstücken in eine Schüssel geben. Sojasauce, Sake, Salz und Pfeffer dazugeben und gründlich mit dem Fleisch vermengen, dann 10 - 15 Min. durchziehen lassen. Die Kartoffelstärke in eine separate Schüssel geben.

4. Inzwischen das Öl in einem großen weiten Topf auf 175° erhitzen (an einem Holzkochlöffel, den man ins Öl hält, steigen kleine Bläschen auf).

5. Nach und nach immer nur ein paar Hähnchenstücke gleichzeitig in der Stärke wenden, bis sie damit gleichmäßig überzogen sind, dann ins heiße Öl gleiten lassen und frittieren. Die Stücke müssen dabei frei schwimmen können und sollen in 3 - 5 Min. nach mehrfachem Wenden goldbraun und knusprig ausgebacken sein. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Sofort mit der Mayonnaise servieren. Wer mag, gibt auch noch ein paar Zitronenspalten dazu.