

Karaage mit Mayonnaise-Dip

für 2 Portionen | 90 Minuten | 606 kcal

Karaage ist knusprig frittiertes und herzhaft mariniertes Hühnchen nach japanischer Art. Dieses Gericht ist ein echter Klassiker in jedem Izakaya und bietet aber auch eine perfekte Ergänzung zu einer leckeren Bento-Box! Sie sind absolut lecker – ob heiß oder kalt ist Karaage ideal für Partys und andere Feierlichkeiten unter Familie und Freunden.



Zutaten (2 Portionen)

450 g Hühnchenbrust (oder ausgelöste Hühnchenschenkel)
50 ml Sojasauce
50 ml Mirin
1 große Knoblauchzehe
75 g Weizenmehl
75 g Katakuriko (Kartoffelstärke)
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
500 ml Öl (zum Beispiel Sonnenblumen- oder Rapsöl)

Für den Mayonnaise Dip:

200 g Mayonnaise
1 kleine Zwiebel
1 TL Reisessig
1 TL Zucker
1/4 TL Pfeffer
1 TL Sesam

Zutaten auf shop.1mal1japan.de bestellen und direkt nach Hause liefern lassen – ab 39€ sogar versandkostenfrei!

Zubereitung (90 Minuten)

1. Zutaten für das Karaage mit Mayonnaise-Dip bereitlegen und ggf. als traditionelle Beilage für jede Portion 1 Schüssel Reis vorbereiten.
2. Als erstes die Hühnchenbrust unter fließendem Wasser abwaschen und mit einem Küchenpapier gründlich abtupfen. Dann in kleinere, mundgerechte Stücke (circa 3 – 4 cm große Würfel) schneiden.
3. Die Hühnchenwürfel in einen verschließbaren Behälter legen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
4. Den Knoblauch mit dem Messerrücken leicht andrücken, anschließend die Haut entfernen und direkt in den Behälter mit dem Hühnchen fein reiben (zum Beispiel mit einer feinen Küchenreibe). Außerdem Sojasauce und Mirin hinzufügen. Alles miteinander verrühren (das Hühnchen sollte gut bedeckt sein – bei Bedarf mit Sojasauce und Mirin zu gleichen Teilen auffüllen), den Behälter schließen und das Hühnchen für 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.
5. In der Zwischenzeit für den leckeren Dip die Mayonnaise, klein gehackte Zwiebeln, Reisessig, Zucker, Pfeffer und Sesam in einer Schüssel mischen und bis zum Servieren ebenfalls in den Kühlschrank stellen.
6. Nach der Marinierzeit in einer Schüssel das Weizenmehl mit der Kartoffelstärke (es funktioniert auch mit anderer Stärke, allerdings wird die Panade mit 100%iger Kartoffelstärke knuspriger) vermischen.

Das Hühnchen aus dem Kühlschrank nehmen und die einzelnen Teile (leicht abgetropft) in die Mehlmischung legen. Mit den Händen das Hühnchen gut mit dem Mehl vermischen, sodass jedes Stück von der Panade ummantelt ist.

7. In einem tieferen Topf das Öl auf 175°C erhitzen. Das Öl während des Frittierens mit einem Küchenthermometer kontrollieren, da das Öl stets zwischen 160-180°C heiß sein sollte für ein perfektes Ergebnis. Sobald das Öl die richtige Temperatur erreicht hat jeweils 6 Hühnchenstücke vorsichtig in den Topf gleiten lassen und für 4 Minuten frittieren (ggf. währenddessen etwas wenden, damit alle Seite schön braun werden).

8. Dann vorsichtig aus dem Öl heben und auf ein bereitgelegtes Küchenpapier zum Abtropfen legen. Das Frittieren solange wiederholen, bis das Hühnchen aufgebraucht ist – zwischen den Frittierunden die Öltemperatur kontrollieren und mindestens wieder auf 160°C steigen lassen.

9. Das fertige Karaage zusammen mit dem Mayonnaise-Dip und frisch gekochtem Reis servieren. Fertig – Itadakimasu!