



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Korean Fried Chicken (Air Fryer)

Korean Fried Chicken (Air Fryer)

500 g Hähnchenbrustfilet

1 Glas Lien Ying Korean Fried Chicken Sauce

100 g Speisestärke

5 g Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

40 g Mehl

Etwas Öl

Salz, Pfeffer

Optional:

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Frühlingszwiebel

frischer Koriander

Korean Fried Chicken (Air Fryer)

1.

Das Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Speisestärke, Mehl und Backpulver in einer Schüssel gut vermengen.

Die Hähnchenstücke in der Mehlmischung wälzen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.

Die Stücke in den Air Fryer legen, leicht mit Öl beträufeln und bei 200°C etwa 15 min. goldbraun backen.
Zwischendurch einmal wenden.

Die Korean Fried Chicken Sauce in eine Pfanne geben und leicht köcheln lassen, bis sie etwas eindickt. Das fertige Hähnchen dazu geben und mit der Sauce gut vermengen.
Ein paar weitere Minuten zusammen erwärmen lassen, damit die Sauce gut haftet.

Optional mit Sesam, Frühlingszwiebeln und/oder Koriander toppen.