

Korean Fried Chicken in spicy Gochujang-Marinade mit Pommes, Mais und Gurkensalat

35 – 45 Minuten • 1426 kcal • Tag 2 kochen

16



Hähnchengeschnetzeltes



Pommes Frites



Maiskolben (vorgekocht)



Gurke



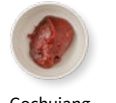
Frühlingszwiebel



Ingwerpaste



Ketchup



Gochujang



Sojasoße



Sesamöl



Sesamsamen



Mayonnaise



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Weißweinessig*, Salz*, Pfeffer*, Mehl*, Wasser*, Öl*, Honig*, Zucker*, Butter*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Küchenpapier, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchengeschnetzeltes	250 g	375 g	500 g
Pommes Frites	500 g	750 g	1000 g
Maiskolben (vorgekocht)	400 g	600 g**	800 g
Gurke NL ES MA	1	2	2
Frühlingszwiebel DE NL MA EG	1	2	2
Ingwerpaste	10 g	10 g	20 g
Ketchup 10)	50 g	75 g	100 g
Gochujang 11) 15)	50 g	75 g	100 g
Sojasoße 11) 15)	50 ml	75 ml	100 ml
Sesamöl 3)	10 ml	10 ml	20 ml
Sesamsamen 3)	10 g	10 g	20 g
Mayonnaise 8) 9)	50 g	75 g	100 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

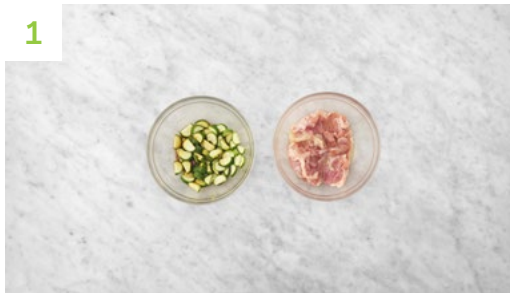
	100 g	Portion (ca. 960 g)
Brennwert	621 kJ/148 kcal	5964 kJ/1426 kcal
Fett	7,6 g	72,7 g
– davon ges. Fettsäuren	1,2 g	11,4 g
Kohlenhydrate	14 g	134,6 g
– davon Zucker	4,8 g	46,4 g
Eiweiß	5 g	48,4 g
Salz	0,65 g	6,21 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **3**) Sesamsamen **8**) Eier **9**) Senf **10**) Sellerie **11**) Soja **15**) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **EG:** Ägypten



Kleine Vorbereitung

Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (200°C Umluft) vor.

Gurke längs halbieren und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Sojasoße**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Weißweinessig*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Zucker*** verrühren. **Gurke** in die Schüssel geben und vermengen.

In einer zweiten großen Schüssel 1,5 EL [2,25 EL | 3 EL] **Weißweinessig***, **Ingwerpaste** und **Pfeffer*** vermengen. **Hähnchen** dazugeben und marinieren lassen.



Gochujang Hähnchen vorbereiten

In die Schüssel mit dem **Hähnchen** 3 EL [4,5 EL | 6 EL] **Mehl*** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** geben und vermengen.

In einer großen Pfanne 100 ml **Öl*** bei mittelhoher Temperatur erhitzen.

Hähnchengeschnetzeltes darin 4 – 5 Min. rundum goldbraun frittieren. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. **Öl** aus der Pfanne abgießen.

Tipp: Du kannst das heiße Öl in einer großen Schüssel abkühlen lassen und danach im Mülleimer entsorgen.



Pommes und Mais backen

Mais mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** bestreichen und zusammen mit den **Pommes** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Beides im Ofen 13 – 16 Min. backen.

Nach der Garzeit den Ofen auf Grillfunktion stellen. **Pommes** und **Mais** im oberen Drittel des Ofens 3 – 4 Min. goldbraun garen.

Tipp: Zum leichteren Teilen kannst Du den Mais auch vierteln.



Letzte Schritte

Hähnchen zurück in die Pfanne geben und mit der **Soße** 1 – 2 Min. braten, bis die **Soße** eindickt. **Sesam** untermischen.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

Marinade von den **Gurken** abgießen und weiße **Frühlingszwiebelringe** mit den **Gurken** vermengen. Mit **Pfeffer*** abschmecken.

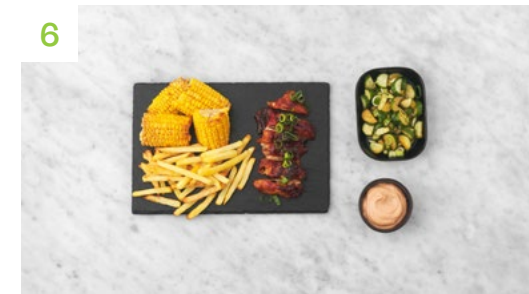
Pommes und **Mais** mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Für die Gochujang Soße

In einer kleinen Schüssel **Ketchup**, **Gochujang**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Honig***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Zucker***, restliche **Sojasoße** und **Sesamöl** zu einer **Soße** verrühren.

In der zweiten kleinen Schüssel 2 EL [3 EL | 4 EL] der **Soße** mit der **Mayonnaise** zu einem **Dip** verrühren.



Anrichten

Pommes und **Mais** auf Teller verteilen. **Gochujang-Hähnchen** und **Salat** daneben anrichten. Mit grünen **Frühlingszwiebelringen** garnieren und mit dem **Dip** servieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

