

[Home](#)[Spanisch](#)[Kochrezepte](#)[Bildergalerien](#)

Frittierte Hähnchen im Teigmantel



ca. 45 Min. bis 1 Std.

[[zurück zur Übersicht](#)]

Zur angegebenen Zubereitungszeit muss noch die **Quellzeit von 20 Min.** mitgerechnet werden.

Zutaten

4 - 6 Hähnchenbeine, am Gelenk halbiert
Salz, Pfeffer, Paprika,
Ingwer, Chinagewürz
etwas Sojasoße

Frittierteig

ca. 200 g Mehl
ca. 200 ml Wasser
1/2 Beutel Backpulver
Knapp 1 TL Salz
reichlich Pfeffer, Paprika,
etwas Chinagewürz, 5-Gewürz-Pulver
Ingwer, Korianderpulver, Cayennepfeffer

Zubereitung

Hähnchenteile mit Salz, Pfeffer, Paprika, Ingwer, Chinagewürz und Sojasoße würzen, Gewürze gut in die Haut einreiben.

Für den Teig das Mehl mit Backpulver und soviel Wasser glatt rühren, dass ein dickflüssiger Teig entsteht. Den Teig mit Salz und den restlichen Gewürzen kräftig abschmecken. Den Teig ca. 20 Min. quellen lassen. Eventuell danach noch etwas Wasser unterrühren.

Hähnchenteile im Teig wenden und in der Fritteuse OHNE Drahtkorb bei 170 °C goldgelb backen.

Die Backzeit für die Beine beträgt ca. 15 - 20 Min. je nach Größe der Beine. Pro Frittiergang nur 4 Hähnchenteile in die Fritteuse geben. Da durch den Teig die Hähnchenbeine leicht zusammenbacken, sie nach den ersten 5 Min. voneinander lösen.

Hierzu passt sehr gut eine süße Chilisoße.



Anmerkung:

Im Prinzip können beliebige Gewürze verwendet werden, je nach eigenem Geschmack. Man sollte schon kräftig würzen, damit der Teigmantel Geschmack bekommt.