



Hähnchenschenkel-Tempura

auf Udon-Nudeln mit buntem Gemüse



ca. 35min



3-4 Personen

Tempura ist die japanische Art, Gemüse, Fleisch oder Fisch in einer luftig-krossen Hülle zu frittieren. Unser zartes, bereits vom Knochen gelöstes Hähnchenschenkelfleisch eignet sich prima für ein saftiges und zugleich knuspriges Ergebnis. Wichtig dafür ist, das Öl beim Frittieren gleichmäßig heiß zu halten und die Pfanne nicht zu voll zu laden. Dann wirst du dir und deinen Gästen einen unvergleichlichen Knusperspaß bereiten!

Was du von uns bekommst

- 300g Udon-Nudeln ¹
- 6 Hähnchenschenkelfilets
- 150g Weizenmehl ¹
- 2 Päckchen Maisstärke
- 2 Päckchen hawaiianische Gewürzmischung ¹¹
- 2 Knoblauchzehen
- 1kg Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 200ml Ingwer-Würzsauce ^{1,6,11,12}

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- große Pfanne oder Wok
- Messbecher
- Schneebesens
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1131kcal, Fett 50.3g, Kohlenhydrate 124.3g, Eiweiß 49.5g



1. Fleisch vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** trocken tupfen, in ca. 1cm breite Streifen schneiden und rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** anschließend in **2EL Mehl** wenden.



2. Teig anrühren

Das **restliche Mehl** mit der **Maisstärke** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. 1 Ei mit 150ml kaltem Wasser verquirlen, dann mit der **Mehlmischung** zu einem glatten **Teig** vermengen.



3. Fleisch frittieren

Das **Fleisch** durch den **Teig** ziehen, bis es gleichmäßig bedeckt ist. Eine große Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und stark erhitzen. Das **Fleisch** bei starker Hitze 2-3Min. von jeder Seite frittieren, ggf. portionsweise arbeiten. Das **Fleisch** auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und das noch heiße **Fleisch** mit der **Gewürzmischung** vermengen.



4. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



5. Gemüse braten

Inzwischen den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Den **Gemüsemix** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. braten, bis das **Gemüse** weich und leicht gebräunt ist.



6. Nudeln fertigstellen

Die **Ingwer-Würzsauce** und 150ml Wasser angießen und die **Sauce** 2-3Min. einköcheln. Das **Gemüse** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Nudeln** untermengen. Ggf. etwas Wasser dazugeben, falls die **Sauce** zu dickflüssig ist. Die **Nudeln** mit dem **Gemüse** und den **Hähnchenschenkel-Tempura** anrichten und servieren.