Gebackene Hähnchenflügel
Tebasaki no kaoriyaki

Tebasaki no kaoriyaki sind aromatische, gebratene Hähnchenflügel aus der japanischen Küche. »Tebasaki« bedeutet »Hähnchenflügel« und »kaoriyaki« bezieht sich auf das Braten mit aromatischen Gewürzen.
Diese Hähnchenflügel werden typischerweise mit einer Mischung aus Sojasauce, Mirin, Sake, Zucker, Knoblauch und Ingwer mariniert, bevor sie gebraten oder gegrillt werden. Das Ergebnis ist ein Gericht mit einer knusprigen Außenseite und einem saftigen Inneren, das durch die würzige Marinade einen intensiven Geschmack erhält.
Tebasaki no kaoriyaki ist besonders beliebt in Izakayas (japanischen Pubs) und wird oft als Snack oder Beilage zu Getränken serviert.

Herkunft: Japan
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

12 Hähnchenflügel
1 Frühlingszwiebel(n)
4 cm Ingwer
1 Chilischote(n) rot
1 EL Öl
1 EL Sesamöl

Für die Sauce

3 EL Sojasauce
2 EL Sake
1 EL Mirin

Für die Garnitur

1 EL Sesamsamen
3 Tomate(n)
3 Salatblätter

Vorbereitung

Die Flügelenden am Gelenk abtrennen. Danach die Frühlingszwiebel und Ingwer mit flachem Messer zerdrücken, damit sich der Geschmack besser entfalten kann. Die Knoblauchzehe fein hacken und die Kerne aus der Chili entfernen. Anschließend die Tomaten in Scheiben schneiden, Salat fein schneiden.

Zubereitung

Das Fleisch mit Zwiebel und Ingwer in den Topf geben. Alles mit Wasser auffüllen, bis es gerade bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten kochen. Zwischendurch Schaum abseihen. Das Fleisch herausnehmen. (Sud kann als Basis für Hühnerbrühe dienen.) Das Öl und Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Die Chili darin kurz anbraten und sofort wieder herausnehmen. Danach den Knoblauch anbraten, das Fleisch dazugeben und alles goldbraun braten. Die Zutaten für die

© 2026 coquina.de

Sauce darübergießen und gut verrühren und den Sesam darüberstreuen. Die Hähnchenteile auf den Teller geben und mit Tomaten und Salat dekorieren. Dazu passen Hühnersuppe und Reis.

© 2026 coquina.de