

Crunchy Chicken Drums mit würzig-scharfer Sauce

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

20 Portionen

20 Stück	Hähnchenschenkel	2 L	Gewürzgurken Fond
2 L	Buttermilch	1,7 kg	Mehl (Typ 405)
3 EL	Kurkuma gemahlen	3 EL	Kreuzkümmel gemahlen
3 EL	geräucherte Paprika gemahlen	3 EL	Koriander gemahlen
3 EL	Zwiebelpulver	5 Stück	Zitronen
	Sonnenblumenöl	400 g	Ketchup
140 g	Wasser	100 ml	Zitronensaft
3 EL	Honig		Salz
	Pfeffer		

Zubereitung

-
1. Gurkenwasser durch ein Sieb in eine Schale abschütten und die Hähnchenschenkel gut bedeckt für 60 Minuten darin einlegen.
 2. Buttermilch in eine Schüssel geben und die Schenkel aus dem Gurkensud in die Buttermilch legen und weitere 60 Minuten marinieren.
 3. Zwischenzeitlich Ketchup, Sriracha, Zitronensaft, Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer in einem kleinen Topf 1 Minute aufkochen lassen und gut verrühren.
 4. Dann Fritteuse oder Topf mit dem Öl auf 190 °C vorheizen.
 5. Das Mehl mit den Gewürzen gut vermischen.
 6. Die Schenkel aus der Buttermilch direkt in das Mehl geben und gründlich darin wenden, bis eine zerfledderte Struktur am Hähnchen entsteht.
 7. Nun die Hähnchenschenkel in die Fritteuse geben, 6-8 Minuten goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
 8. Zitrone vierteln, über die Drums pressen und mit der Sauce servieren.