CULINARYORIGIN / KOREA

닭강정

Dakgangjeong - koreanisches knuspriges Huhn in süß-scharfer Glasur



Eigenes Bild (KI-generiert)

KOR-004 | 4 Snackportionen | Schwierigkeit 3/5

Streetfood / Bunsik (분식) | Republik Korea · landesweites Marktgericht, besonders Incheon/Sinpo und Sokcho

Historische Zeitangabe: ca. 55 Min.

20 Min. Marinade, Glasur/Vorbereitung dabei; Frittieren der Originalmenge in Chargen (je 4-5 Min., 5 Min. Ruhe, zweiter Gang 1-2 Min.) und abschließendes Glasieren. Etwa 50 Min. Küchenblock zusätzlich, damit Chargen und Aufheizen nicht verschwinden.

Vor dem Kochen

Quelle der Authentizität

Dakgangjeong ist koreanisches Markt-Huhn mit einer dünnen Stärkekruste, die zweimal frittiert und danach nur kurz mit Gochujang und Mulyeot glasiert wird. Der klare, zähe Sirupfilm setzt sich eng an die Kruste und hält sie länger knusprig. Die Fassung ist kein beliebiges rotes Fried Chicken: Käse, Rosé, Ramen, Ketchup und Sweet-Chili-Sauce gehören nicht in diese dokumentierte Grundform.

Redaktionelle Klarstellung

Zutaten und Methode entsprechen der bestehenden Websitefassung; Gegenstand dieser Ausgabe ist die Nährwertbereinigung.

Zutaten (metrisch)

Huhn und Stärkekruste - 닭고기와 녹말

650 g	entbeinte Hähnchenoberkeule - in etwa 3 cm großen Stücken
20 ml	koreanische dunkle Sojasauce - 진간장 / jin-ganjang
8 g	Knoblauch - sehr fein gerieben oder gehackt
0.5 g	schwarzer Pfeffer
40 g	koreanische Stärke - 녹말 / nokmal; Kartoffel- oder Süßkartoffelstärke
1000 ml	neutrales Frittieröl - Menge nach Topfgröße

Gochujang-Mulyeot-Glasur - 양념

30 g	Gochujang - 고추장
30 g	koreanischer Maissirup - 물엿 / mulyeot
15 ml	koreanische dunkle Sojasauce - 진간장 / jin-ganjang
30 ml	koreanischer Reiswein oder Kochwein - 청주 / cheongju oder 미림 / mirim
30 ml	Wasser
8 g	Knoblauch - sehr fein gerieben oder gehackt
5 g	geröstete Sesamsamen
20 g	geröstete Erdnüsse - grob gehackt; optionaler Shinpo-Marktstil

Zubereitung

01 Huhn würzen

Hähnchen mit Jin-Ganjang, Knoblauch und Pfeffer gründlich vermengen. Zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen; es soll aromatisch sein, aber nicht in Marinade schwimmen.

02 Glasur ansetzen

Gochujang, Mulyeot, Jin-Ganjang, Cheongju oder Mirim, Wasser und Knoblauch in einem breiten Wok oder Topf glatt rühren. Noch nicht stark einkochen.

03 Dünn stärken

Das Huhn unmittelbar vor dem Frittieren gleichmäßig, aber nur dünn mit Nokmal überziehen. Überschüssige Stärke abklopfen; eine dicke westliche Teighülle ist nicht erwünscht.

04 Zweimal frittieren

Bei 170 °C portionsweise etwa 4-5 Minuten hellgolden vorfrittieren. Herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen, Öl auf 180 °C erhitzen und das Huhn weitere 1-2 Minuten trocken und knusprig fertig frittieren.

05 Kurz glasieren

Die Sauce aufkochen. Das heiße Huhn hineingeben und bei hoher Hitze zügig wenden, bis die Sauce als dünner, glänzender Film eng anhaftet. Nicht lange köcheln lassen.

06 Marktfrisch beenden

Sofort mit Sesam und optional gehackten Erdnüssen bestreuen. Heiß oder leicht abgekühlt servieren, solange die Kruste unter der Glasur noch klar erkennbar bleibt.

Archivar-Notizen

Mulyeot (물엿) ist koreanischer Maissirup und bildet den zähen, klaren Glasurfilm. Honig, Ahornsirup, Sweet-Chili-Sauce oder Ketchup sind keine gleichwertigen stillen Ersetzungen.

Nokmal wird nur dünn aufgetragen. Koreanische Kartoffel- oder Süßkartoffelstärke im Asiamarkt suchen; Panko, Cornflakes, Bierteig und dicke Mehl-Ei-Panade führen zu einem anderen Gericht.

Knochenhaltiges Dakgangjeong existiert ebenso wie diese entbeinte Snackfassung. Erdnüsse und Cheongyang-Chili kennzeichnen besonders den Shinpo-Marktstil, sind aber nicht zwingend.

Käse-, Rosé-, Sahne- und Ramen-Fassungen werden nicht mitgeführt. Yangnyeom Chicken ist kein verlässliches Synonym: Hier definieren die doppelte Stärkefrittierung und die kurz eingekochte Mulyeot-Glasur das Gericht.

Beschaffung und Ersatzmöglichkeiten

Mulyeot → koreanischer Maissirup. Ersatzweise in Europa nutzbar: keiner als identische Grundlage; Jocheong oder Reissirup ist eine bewusste, malzigere koreanische Variante, aber nicht dasselbe Produkt.

Nokmal → koreanische Kartoffel- oder Süßkartoffelstärke. Nicht durch Panko, Cornflakes, Bierteig oder eine dicke westliche Panade ersetzen.

Gochujang → fermentierte koreanische Chilipaste. Nicht durch Sriracha, Sweet-Chili-Sauce, Paprikamark oder Ketchup ersetzen.

Nährwerte

Nicht berechnet. Für diese Rezeptfassung fehlt eine nachvollziehbare Nährwertberechnung. Frühere Tabellenwerte und Portionshinweis widersprachen sich. Ölaufnahme, haftende Stärke und Glasur, optionale Erdnüsse sowie Fertiggewicht sind nicht als Berechnungsgrundlage dokumentiert. Die alten Schätzungen sind im Prüfarchiv gesichert. Fehlende Werte bedeuten nicht null.

Nährwert	pro 100 g	pro Snackportion
Energie	nicht berechnet	nicht berechnet
Eiweiß	nicht berechnet	nicht berechnet
Fett	nicht berechnet	nicht berechnet
Kohlenhydrate	nicht berechnet	nicht berechnet
Salz	nicht berechnet	nicht berechnet

Dokumentierte Quellen

Bestehende Quellenangaben und Abrufdaten unverändert übernommen. Am 18.10.2026 wurden ausschließlich die widersprüchlichen, nicht nachvollziehbar berechneten Nährwerte entfernt. Keine erneute Quellen- oder Gesamtfreigabe.

램프쿡 - 닭강정

Koreanisch | Abgerufen 4. September 2026

Originalquelle öffnen

램프쿡 한식메뉴사전 - 닭강정

Koreanisch | Abgerufen 4. September 2026

Originalquelle öffnen

한국관광공사 - 인천·속초 닭강정

Koreanisch | Abgerufen 4. September 2026

Originalquelle öffnen

한국관광공사 - 신포닭강정

Koreanisch | Abgerufen 4. September 2026

Originalquelle öffnen

Katalog-Tags: Korea, Bunsik, Streetfood, Dakgangjeong, Huhn, Frittiert, Gochujang, Mulyeot