

## Frittierte Hühnermägen

Leckere frittierte Hühnermägen sind der Hit für alle Fans von Innereien. Doch nicht nur geschmacklich kann dieses Rezept überzeugen, auch optisch ein Hit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



### Zutaten

300 g	Hühnermägen
1 TL	<a href="#">Zucker</a>
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
2 EL	Sojasauce
1 EL	Reiswein
	Öl (zum Frittieren)

### Zubereitung

1. Für frittierte Hühnermägen zuerst die Mägen säubern. Dazu die einzelnen Lappen voneinander trennen. Nun von der inneren Seite nach außen mit einem Abstand von 0,5 cm einschneiden. Damit die Optik später stimmt, über Kreuz einschneiden.
2. Nun in einer kleinen Schüssel Zucker, Sojasauce, Reiswein und Salz miteinander mischen, die Hühnermägen hineingeben und gut durchrühren. Die Innereien sollen von allen Seiten gleichmäßig mit der Marinade überzogen werden. Das Ganze dann circa 30 Minuten ruhen und durchziehen lassen.
3. In einer beschichteten Pfanne Öl heiß werden lassen, die Hühnermägen aus der Marinade nehmen und auf ein Küchentrepp zwischengelagern, damit sie nicht zu feucht sind. Dann in das Öl geben und kurz frittieren, bis sie knusprig und schön braun sind.

### Tipp

Sehr lecker zu den frittierten Hühnermägen ist ein leckerer, frischer Salat. Beim Kauf darauf achten,

dass man frische Hühnermägen verwendet, sonst könnten die Innereien ein wenig zäh werden.