

Orientalische Hähnchenschenkel

Zeit: 1 Std. Portionen: 4 Rezeptnr.: 0081

Zutaten:

4 Hähnchenschenkel mit Haut (á 150 g)
7 Knoblauchzehen
1 EL Sesamöl
2 EL Sonnenblumenöl
2 rote Chillischoten (entkernt)
ca. 60 g Ingwer
2 Stangen Zitronengras
1 Bund Koriander
80 g Zucker
50 ml Thai-Fischauc
30 ml Ketjap Manis (Sojasauce)
50 ml Apfelessig
Curry, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Das Fleisch mit zwei fein gehackten Knoblauchzehen einreiben und kräftig mit Pfeffer und Curry würzen. Sonnenblumenöl und Sesamöl mischen und auch damit das Fleisch einreiben. Dann in eine Auflaufform geben und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Für die Sauce restlichen Knoblauch, Ingwer, Chilli (Kerne zuvor entfernen), Zitronengras und Koriander fein hacken und zu einer feinen Paste mixen. Zucker mit 1 EL Wasser in einem Topf aufkochen und leicht karamellisieren lassen. Dann die Hitze reduzieren und die Pate, Essig, Thai- und Sojasauce zugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Die Sauce in Gläser mit Schraubdeckel füllen und gut abkühlen lassen. Sie kann im Kühlschrank gut eine Woche aufbewahrt werden.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, leicht salzen und auf dem Grill langsam braten. Mit der Chillisauce servieren. Diese schmeckt auch gut zu Fisch und Meeresfrüchten.

Orientalische Hähnchenschenkel