

Asia-Hühnerkeulen aus der Heißluftfritteuse

Die knusprigen Asia-Hühnerkeulen aus der Heißluftfritteuse mit würziger Marinade bringen Abwechslung in deinen Speiseplan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

8 Stk.	Hühnerkeulen (kleine)
4 EL	Sojasauce
3 EL	Worcestersauce
6 EL	Reisessig
5 EL	Honig
3 EL	Tomatenmark
2 EL	Senf (mittelscharf)
1 Stk.	frischer Ingwer 2cm
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Chilischote (mittelscharf)
1 EL	Sesam

Zubereitung

1. Für die würzigen **Asia-Hühnerkeulen aus der Heißluftfritteuse** zuerst Marinade zubereiten. Dazu die Sojasauce, Worcestersauce, Honig, Reisessig, Senf und Tomatenmark in einer Schüssel verrühren. Die Knoblauchzehen schälen fein zerhacken, Ingwer und Chilischote klein zerschneiden und alles unterrühren.
2. Die Hühnerkeulen mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Das Hühnerfleisch in die Marinade geben, gut vermengen und mindestens 2 Stunden marinieren lassen.
3. Jetzt die Heißluftfritteuse auf 190 °C vorheizen. Die Hühnerschenkel nebeneinander in den Garkorb legen und zirka 15-18 Minuten garen. In der Zwischenzeit 1-2 mal wenden. Die

Hühnerkeulen auf Teller anrichten und nach Belieben mit Sesam bestreuen.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Als Beilage zu den Asia-Hühnerkeulen Jasminreis und gedämpften Brokkoli servieren.