Hühnerkeulen mit Honig-Sojaglasur

Das Rezept für die Hühnerkeulen mit Honig-Sojaglasur ist eine köstliche Kombination aus würzigem Hühnerfleisch und süßer Glasur.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

1 kg	Hühnerkeulen
2 Stk.	Knoblauchzehe
20 g	Ingwer (frisch)
6 EL	Sojasauce
3 EL	Honig
1 EL	Weinessig
1 EL	Chilisauce
2 TL	Sesam
	Sesam (zum Bestreuen)
Nach Belieben	Frühlingszwiebeln

Zubereitung

1. Um die Hühnerkeulen mit Honig-Sojaglasur zuzubereiten, spülen die Hühnerkeulen mit Wasser ab und lege sie in eine Bratenform.

2. Für die Marinade hacke die geschälten Knoblauchzehen und raspel den Ingwer fein. Verrühre Honig, Sojasauce, Essig, Knoblauch, Ingwer, Chilisauce und Sesam zu einer Sauce und gieße sie über die Hühnerkeulen. Massiere die Marinade gut ein und lasse die Keulen zugedeckt zrika 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen.

3. Heize den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und brate die Hühnerkeulen auf mittlere Schiene etwa 45 Minuten lang. Erhöhe die Temperatur auf 200 °C und lasse die Keulen weitere 5-7 Minuten dunkel karamellisieren.

Tipp

Optional kann man einige Zwiebelscheiben und Cocktailtomaten mitbraten. Zu den Hühnerkeulen einen Reis und Salate reichen.