

## Leckere Sesam-Hühnerkeulen

Sie wollen Hühnerkeulen zubereiten und mal etwas Neues ausprobieren? Kein Problem, mit dem Rezept für leckere Sesam-Hühnerkeulen erhalten die Keulen ein asiatisches Aroma!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 3,0 h



### Zutaten

120 ml	Sojasauce
120 ml	<a href="#">Honig</a>
2 EL	Reiswein
2 TL	<a href="#">Ingwer</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
16 Stk.	Hühnerkeulenfleisch
2 EL	Sesam

### Zubereitung

1. Für leckere Sesam-Hühnerkeulen zunächst Knoblauch schälen und zerdrücken. Ingwer schälen und fein reiben. Sojasauce mit Honig, Reiswein, Ingwer und Knoblauch zu einer Marinade verrühren.
2. Die Hühnerkeulen rundherum mit der Marinade bestreichen und in eine Auflaufform legen. Mit der restlichen Marinade übergießen und mit Frischhaltefolie abdecken. Im Kühlschrank 2 Stunden marinieren lassen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hühnerkeulen abtropfen lassen (Marinade aufheben!) und auf das Backblech legen.
4. Im Ofen ca. 30 Minuten braten, dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen. Mit Sesam bestreuen und weitere 10 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

## **Tipp**

Besonders gut schmecken leckere Sesam-Hühnerkeulen zu gekochtem Reis oder gebratenen Nudeln.