

Cola-Hähnchen

600 g Hähnchenbrust	250 g Bacon	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Stk. Ingwer	250 ml Cola
BBQ-Gewürz	BBQ-Sauce	1 EL Soja-Soße

Hähnchenbrüste parieren und in lange Streifen schneiden. In eine Schüssel oder einen Beutel geben und mit Zwiebelscheiben, geriebenem Knoblauch, geriebenem Ingwer, Soja-Soße und Cola für 12-24 Stunden marinieren. Das Fleisch sollte komplett von der Cola bedeckt sein.

Am nächsten Tag den Backofen auf 140-160 Grad vorheizen. Die Hähnchen-Streifen aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, würzen und die Fleischstücke mit Bacon umwickeln.

Die umwickelten Hähnchenbrüste kommen für 12 Minuten in den Ofen.

Nun den Backofen auf 200-220 Grad vorheizen.

Bacon-Hähnchen-Streifen mit BBQ-Sauce einpinseln und für weitere 10-15 Minuten im Ofen garen.

Dennis Bußmann am 21. Januar 2024