

Hähnchen-Keulen in Honig und Soja-Soße-Glasur

Für 4 Personen:

6 Hähnchenkeulen	5 EL Sojasauce	2 EL Reisessig
2 EL Honig	1/2 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 TL geriebener Ingwer		

Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden, Knoblauch fein reiben. Dann Sojasauce, Reisessig, Honig und Ingwer hinzufügen. Die Glasur mit den Hähnchenkeulen vermischen, salzen und pfeffern. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Hähnchenkeulen in eine Auflaufform legen (ohne Deckel), 100 ml Wasser hinzufügen und ca. 90 min. auf dem mittleren Rost braten. Ab und zu die Keulen wenden und mit der Marinade begießen.

NN am 15. September 2022