

Hähnchen-Schenkel in Honig- und Soja-Soße-Glasur

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

Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden, Knoblauch fein reiben. Dann Sojasauce, Reisessig, Honig und Ingwer hinzufügen. Die Glasur mit den Hähnchenschenkeln vermischen, salzen und pfeffern. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Hähnchenschenkeln in eine Auflaufform legen (ohne Deckel), 100 ml Wasser hinzufügen und 1 1/2 Stunde auf dem mittleren Rost braten. Dabei die Schenkel mit der Marinade ab und zu begießen und das Fleisch drehen.

NN am 15. September 2023