Unterkeulen mit Teriyaki Glasur

Für 4 Personen

4 EL Zucker (60 g) 4 EL Sake 4 EL Mirin
1 EL Sesamöl 8 EL Teriyaki-Sauce 3 EL Aprikosenmarmelade
4 Hähnchenunterkeulen

Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Zucker in einen Topf geben und bei maximaler Stufe für zwei Minuten erhitzen. Dabei ab und an den Topf schwenken, bis der Zucker karamellisiert ist.

Mit Sake, Mirin, Sesamöl, Teriyaki-Sauce und Aprikosenmarmelade ablöschen und so lange köcheln lassen, bis die Masse auf die Hälfte einreduziert ist.

Die Unterkeulen in den Backofenrost hängen und mit der Glasur bepinseln.

40 Minuten im Ofen garen und zwischendurch immer wieder Glasur auftragen.

Björn Freitag am 25. August 2025