



Marinierte Hähnchenkeulen

6 Stück

6 Hähnchen-Unterkeulen (Drum-Sticks)[Hähnchenflügel]

1 Zitrone

30 g Ingwer

2-3 Knoblauchzehen

2 getrocknete Chilischoten

1 EL brauner Zucker

2 EL Sojasauce

2 EL Sherry

1 EL Sesamöl (evtl. etwas weniger)

etwas von der Zitronenschale abreiben

Ingwer schälen und reiben oder fein hacken (1 geh. TL)

Knoblauch pellen und fein würfeln

Alle Zutaten vermengen und zusammen mit den Keulen in einen Gefrierbeutel füllen. Luft herausdrücken und verschließen. Mindestens ein paar Stunden, ohne weiteres aber auch ein paar Tage im Kühlschrank marinieren. Auf dem Grill oder im Ofen bei 180° 30 Min. braten.

Dazu passt Curryreis.

Getränk trockener oder halbtrockener Weißwein.