

Knuspriges Hühnchen auf asiatische Art

Zutaten:

pro Person 1-2 Hühnerschlegel, ohne Knochen und mit Haut
40 g Rohrzucker
60 ml Soja-Sauce
ca. 6 TL Fischsauce
nach Belieben getrockneter Chili, entkernt und klein gehackt
½ Knoblauchzehe, gepresst
2 EL Zitronengras, fein gehackt
1 EL Ingwer, frisch geschabt
1 EL süsse Chili-Sauce
1 TL Honig

Zubereitung:

Die Hühnerschlegel mit Haushaltspapier trocken tupfen und mit der Haut nach oben in eine feuerfeste Form geben.

Den Ingwer schälen und mit einer feinen Raffel raffeln. Beim Zitronengras die äusseren Blätter entfernen, das untere und das obere Ende des Stängels abschneiden und dann das Innere des Zitronengrases fein hacken. Ingwer und Zitronengras mit den andern Zutaten zu einer Marinade verrühren, über die Hühnerschlegel geben und die Haut der Schlegel gut damit bestreichen. Die Hühnerschlegel für 45 – 60 Min. in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Während des Bratens die Schlegel zwei bis drei Mal mit Marinade übergiessen.

Mit Jasmin-Reis servieren. Gut passen dazu auch Pak Choi oder Thai-Broccoli.
