

Pouletschenkel

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1/2 l Hühnerbouillon auf die Hälfte reduzieren (einkochen) und bereitstellen
100 g Zucker in einer Saucenpfanne langsam haselnussbraun karamellisieren
1 dl Reisweinessig und Hühnerbouillon dazugeben, köcheln, bis sich das Karamell auflöst.

2 Frühlingszwiebeln fein würfeln und zufügen
2 Shii-Take Pilze fein würfeln und zufügen
1 Stück Ingwer
1 TL davon reiben und zufügen
1 Knoblauchzehe pressen und zufügen
3 EL Tomatenketchup zufügen
3 EL Austernsauce zufügen
1 EL Worcestersauce zufügen
1 EL Sojasauce zufügen
1 EL Tabasco zufügen
1 TL Cayennepfeffer zufügen
2 EL Sesamöl zufügen
alles 5 Minuten dicklich einköcheln und auskühlen lassen.
12 Pouletschenkel

Zubereitung:

mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben im Ofen auf einem Gitter bei 220 Grad 30 Minuten grillieren (darunter ein Blech mit Backpapier, um das Fett aufzufangen) ein Mal wenden und weitere 20 Minuten rösten. Pouletschenkel einzeln durch die BBQ-Sauce ziehen und nebeneinander in eine feuerfeste Form legen. Mit der restlichen Sauce übergießen und 10 Minuten bei 180 Grad fertig backen.
2 EL Sesamkörner
anrösten und vor dem Servieren über die Pouletstücke geben.
Dazu passen Grillbeilagen wie Reis, Gemüse oder Kartoffeln nach Lust und Laune.