

Hähnchen-Braten

Für 4 Portionen:

4 Hähnchenschenkel	3 EL Hoisinsauce	2 EL Sojasauce
2 EL Honig	2 EL Reisessig	1 EL Sesamöl
1 EL trockener Wein	1 EL Austernsauce	2 EL Ketchup
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver		

In einer großen Schüssel die Hoisinsauce, Sojasauce, Honig, Reisessig, Sesamöl, Shaoxing Wein, Austernsauce, Ketchup, Fünf-Gewürze-Pulver, Knoblauch und Ingwer miteinander vermischen. Die Marinade sollte eine dickflüssige, würzige Konsistenz haben, die sich leicht auf dem Hähnchen verteilt.

Die Hähnchenschenkel in die Marinade legen und sie rundherum gut einreiben. Achte darauf, dass die Hähnchenteile gleichmäßig bedeckt sind. Decke die Schüssel ab und stelle sie für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Für noch intensiveren Geschmack kannst du das Hähnchen auch über Nacht marinieren.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

Die marinierten Hähnchenschenkel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die restliche Marinade über das Hähnchen gießen. Im Ofen 35-40 Minuten backen, bis die Haut knusprig und das Fleisch gar ist. Nach der Hälfte der Zeit das Hähnchen einmal mit der restlichen Marinade übergießen, um den Geschmack noch intensiver zu machen.

Für eine extra klebrige und knusprige Kruste die letzten 5 Minuten den Grill einschalten. Das Hähnchen nach dem Backen ein paar Minuten ruhen lassen.

NN am 12. März 2025