

Drumsticks mit asiatischer Glasur

Zutaten für 4 Portionen:

8 bis 12 Drumsticks
(Hähnchenunterkeulen)
je nach Größe der Keulen und Hunger

Für die asiatische Glasur :

2 EL Hoisinsoße
3 EL Sojasoße (KIKKOMAN)
2 EL Sherryessig
1 – 2 TL Ingwerpulver
125 ml Wasser
4 EL Honig



Zubereitung :

Für die asiatische Glasur (ähnlich Entenlack für Peking-Ente) werden die 125 ml Wasser aufgekocht und darin der Honig, und die Hoisinsoße aufgelöst. Dann werden Sojasoße und Sherryessig zugegeben und mit Ingwerpulver abgeschmeckt. Dann wird diese Soße unter Rühren eingekocht, bis sie eine „lackähnliche Konsistenz“ hat. Aber Vorsicht – wird diese Soße zu dick eingekocht, wird sie wie Karamellbonbon. Auch darf sie nicht überhitzt werden, da sie sonst bitter wird.

Die Drumsticks unter fließendem Wasser kurz abwaschen und trocken tupfen. Die Drumsticks mit dieser Soße bepinseln und im Backofen bei 160 °C und Heißluft in der Fettpfanne 30 Minuten braten. Dabei öfter wenden und mit der asiatischen Glasur bepinseln. Wir haben ein Kartoffel-Möhren-Gratin dazu gereicht.

Hinweis von www.kochbaeren.de :

In der Hoisinsoße ist Tamarindenpaste, die den besonderen Geschmack gibt. Auch Worcestershire Sauce enthält Tamarindenpaste und könnte als Ersatz genommen werden.