Rezept

Würzige Hähnchenkeulen

Ein Rezept von Würzige Hähnchenkeulen, am 28.04.2024

Zutaten

- **4** Hähnchenkeulen (mit Rückenstück, je etwa 330 g)
- **1** Chilischote
- ½ Bund Koriandergrün
- **1 TL** Honig
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- **2 EL** neutrales Öl
- Pfeffer
- **1 Stück** frischer Ingwer (etwa 4 cm)
- **2** Knoblauchzehen
- **4** Kaffir-Limettenblätter
- **2 EL** Limettensaft
- **1 TL** gemahlener Koriander
- **1 EL** Sesamöl
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenkeulen waschen und trockentupfen. Nach Belieben mit Messer und Geflügelschere jeweils im Gelenk einmal teilen oder ganz lassen, nebeneinander in eine Schale legen.

2. Ingwer und Knoblauch schälen, Chilischote waschen und entstielen, alles fein hacken. Die Limettenblätter waschen und in feine Streifen schneiden. Koriandergrün waschen und trockenschütteln, ein paar Blättchen beiseitelegen, den Rest fein schneiden. Limettensaft mit Honig und den Gewürzen verrühren, beide Ölsorten und die klein geschnittenen Zutaten untermischen.

3. Die Marinade über den Hähnchenkeulen verteilen und diese mindestens 4 Std., besser über Nacht, marinieren lassen. Dabei einmal umdrehen.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Hähnchenkeulen salzen, pfeffern und nebeneinander in eine feuerfeste Form legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 40 Min. backen, dabei ein- bis zweimal wenden.