Rezept

Chickendrums Teriyaki

Ein Rezept von Chickendrums Teriyaki, am 23.05.2025

Zutaten

12	Hähnchenunterkeulen (ca. 1,2 kg)
4	Knoblauchzehen
1 TL	schwarzer Pfeffer
2	Limetten
120 g	Honig
1 EL	Fischsauce
50 g	frischer Ingwer
2	Schalotten
2	rote Chilischoten
75 ml	trockener Sherry (ersatzweise Misobrühe)
80 ml	helle Sojasauce
3 EL	ungesalzene, geröstete Erdnüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Haut der Unterkeulen knapp oberhalb des Knochengelenks rundum einschneiden (so liegt am Ende der Knochen zum Greifen frei) und in eine flache Form legen. Für die Marinade Ingwer, Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Die Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Die Chili schoten längs aufschneiden, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Den Saft der Limetten auspressen.

2. Limettensaft, Sherry, Honig, Sojasauce und Fischsauce verrühren. Ingwer, Knoblauch, Schalotten, Pfeffer und Chiliwürfel dazugeben und unterrühren. Die Marinade über den Unterkeulen verteilen. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank marinieren, dabei einmal durchmischen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Unterkeulen mit Marinade in eine ofenfeste Form geben und im Ofen (Mitte) 60 - 80 Min. backen, dabei die Unterkeulen mehrfach wenden und immer wieder mit der Marinade begießen. Die Erdnüsse grob hacken. Die Chickendrums herausnehmen, mit Erdnüssen bestreuen und servieren.