

Rezept

Scharfe Hühnerkeulen

Ein Rezept von Scharfe Hühnerkeulen, am 30.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Stück Ingwer (ca. 3 cm) | 2 Knoblauchzehen |
| 2½ EL Palmzucker oder brauner Zucker | 2½ EL frisch gepresster Zitronensaft |
| 3 EL Sojasauce | 3 TL Sesamöl |
| 2 TL Sambal oelek oder Harissa (scharfe Chilipaste) | 4 große Hühnerkeulen mit Schulterteil (à ca. 280 g) |
| Salz | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ingwer und Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Zucker mit Zitronensaft, Sojasauce und Sesamöl erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mit Ingwermischung und Sambal oelek verrühren.
2. Die Hühnerkeulen leicht salzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 10 Min. garen. Mit der Sauce bepinseln und weitere 25 Min. backen. Dabei ab und zu umdrehen und mit der Sauce einpinseln.