



web: www.steinbackofenfreunde.de / e-mail: info@steinbackofenfreunde.de

DRUM STICKS MIT INGWER UND SESAM

Zutaten

2 kg	Hähnchen Unterschenkel (ca. 24 Stück)
50 g	frischer Ingwer
5 St.	Chilischoten (oder 50 g Chili-Würzpaste)
8 St.	Knoblauchzehen
1 EL	grob gemahlener schwarzer Pfeffer
1 EL	Sesamöl
8 cl	Marsala
8 cl	Scherry (medium dry)
150 ml	Sojasauce
100 g	Honig
100 g	Zuckerrübensirup
2 EL	chinesische Fischsauce
2 EL	chinesische Chilisauce
4 EL	geschälte Sesamsaat
35 g	Salz
1 EL	Paprika edelsüß

Zubereitung

Hähnchenschenkel waschen und trocken tupfen.

Mit etwas Salz und Paprika edelsüß einreiben und in den eingefetteten Dutch Oven einschichten.

Marinade:

Ingwer mit Schale vierteln und in dünne Scheiben schneiden (wer gerne Ingwer mag, der kann die angegebene Menge ruhig verdoppeln!). Knoblauch fein hacken.

Ingwer und Knoblauch mit allen übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und alles gut miteinander verrühren.

Marinade über die eingeschichteten Hähnchenschenkel geben. Deckel auflegen und über Nacht an einem kühlen Ort gut durchziehen lassen.

DO mit der entsprechenden Anzahl Briketts bestücken und ca. 2 Stunden DOfen.

Zwischendurch Schlegel wenden und mit Marinade übergießen.

Anmerkung

Schlegel mit etwas Marinade servieren.