WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Asia-Hähnchenschenkel vom Grill

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel (aus deutscher Erzeugung)
50 ml Sojasauce
50 ml Austernsauce
2 EL Sesamöl
2 Knoblauchzehen
Ingwer
20 g brauner Zucker
Sambal Oelek
2 Zitronen
250 g Reise
Koriander



Nährwerte:

Pro Portion ca. 560 kcal, 22 g Fett, 25 g Kohlenhydrate, 41 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Asia-Hähnchenschenkel vom Grill

Zubereitung:

1. Soja- und Austernsauce mit Sesamöl, gehacktem Knoblauch, geriebenem Ingwer, braunem Zucker, Sambal Oelek und Saft einer Zitrone mischen.



2. Hähnchenschenkel mit der Marinade bestreichen…



3. … und bei direkter Hitze circa 5 Minuten je Seite grillen, dann bei indirekter Hitze circa 25 bis 30 Minuten zu Ende garen.
   Währenddessen den Reis kochen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Asia-Hähnchenschenkel vom Grill



4. Zum Schluss die Asia-Hähnchenschenkel auf dem Reis anrichten, mit Koriander toppen und nach Belieben mit Zitronensaft genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Asia-Hähnchenschenkel vom Grill



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**