

Drumsticks mit Sweet Chili Sauce

Zutaten

(für 4 Personen):

- 1.2 kg Hähnchenunterschenkel
- 4 TL Knoblauchpulver
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Orangenmarmelade
- 1 Chili
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Limetten
- Koriander
- 2 Lauchzwiebeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 573 kcal, 33 g Fett, 10 g Kohlenhydrate, 65 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten



Drumsticks mit Sweet Chili Sauce

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenunterschenkel rundherum mit dem Knoblauchpulver einreiben.



2. Auf den mit 2 EL Öl geölten Grill circa 15 Minuten von jeder Seite grillen.



3. Orangenmarmelade, gehackten Chili, 1 EL Öl, Fischsauce, gepressten Knoblauch und Limettensaft verrühren.





Drumsticks mit Sweet Chili Sauce

4. Hähnchenunterkeulen damit bestreichen und noch mal von jeder Seite 1 bis 2 Minuten grillen.



5. Drumsticks mit Lauchzwiebelringen und Koriander toppen und mit restlicher Sweet Chili Sauce genießen. Schnell zugreifen!



WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Drumsticks mit Sweet Chili Sauce



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-gefluegel.de