

Eat, letters and deco

GLASIERTE CHICKEN-DRUMS

Für 4 Portionen

♥ Grillspezialität / zum Vorbereiten / einfach

Zubereitungszeit: 30 min

Marinieren: 2 Std

Grillzeit: 30 min



Zutaten:

1,25 kg Chicken-Drums

1 Gefrierbeutel

Marinade:

1 dl dunkler Balsamico

1 dl flüssiger Blütenhonig

0,5 dl Sojasauce

140 gr Rohrzucker

Zum Fertigstellen

etwas Maizena Express (Saucenbinder)

1 Bund glattblättriger Peterli (Petersilie)

heller Sesam, zum Bestreuen

Barbecuesauce

Nach Belieben

Geröstete Ciabatta-Scheiben

Ausserdem

Alufolie

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für die Marinade vermischen. Die Chicken-Drums kalt abspülen, gut abtrocknen und in den Gefrierbeutel geben. Die Marinade hinein füllen und gut verschliessen. Für zwei Stunden in den Kühlschrank geben, um das Fleisch zu marinieren.
2. Den Backofen auf 230 Grad / Umluft einstellen. Die Chicken-Drums aus dem Beutel nehmen (Marinade wird noch verwendet) und auf das Einschiebegitter des Backofens geben. Ein Blech, welches vollständig mit Alufolie (auch Rand) bedeckt wird unten am Gitter einschieben. 15 min bei 230 Grad backen.
3. In der Zwischenzeit die Marinade in eine hohe Pfanne geben und auf hoher Hitze mit wenig Maizena Express etwas einkochen, bzw. dickflüssiger machen.
4. Nach 15 min den Backofen auf 180 Grad einstellen. Die Chicken-Drums mit der eingekochten Marinade gut bepinseln. Weitere 15 min braten lassen.
5. Chicken-Drums in Sesam und Peterli wenden und sofort auftischen, Barbecuesauce dazu servieren. Wer mag kann feine Brotscheiben mit etwas Olivenöl parfümiert und geröstet dazu servieren.

Was für ein leckeres Fleischgericht! Die Chicken-Drums lassen sich bis zum Braten, vorbereiten. Statt im Backofen, die Chicken-Drums auf dem Grill zubereiten. Bratzeit bleibt gleich.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Pelinda K.