

# Marinierte Hähnchenschenkel

Menge: Reicht für 4 Personen

Zutaten: 4 Hähnchenschenkel a 250 g  
4 EL Öl  
6 EL Sojasauce  
1 Knoblauchzehe  
1 EL scharfer Paprika  
1 EL Speisestärke  
1/8l kaltes Wasser  
Salz, Pfeffer

Zubereitung: Für die Marinade die Sojasauce und das Öl mischen. Salz, Pfeffer, und Paprika dazugeben. Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und ebenfalls zur Marinade geben und alles gut miteinander vermischen. Die Hähnchenschenkel unter fließendem, kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Hähnchenschenkel mindestens 30min, oder besser über Nacht (sie werden dann besonders zart), marinieren.

Die Hähnchenschenkel auf den Bratrost legen und die Fettschale unterlegen. Die restliche Marinade darübergießen und im vorgeheizten Ofen 45min bei 200°C braten.

Den Bratensatz mit 1/8 l Wasser von der Fettschale ablösen und in einen Topf gießen und aufkochen. Die Speisestärke mit 4 EL kaltem Wasser anrühren und in den Bratenfond gießen. nochmals kurz aufkochen und abschmecken.

Tips: