

Knusprige Hähnchenschenkel

800 g	Hähnchenschenkel
3 EL	flüssiger Honig
3 EL	Ketchup
1 EL	Sojasoße
1	Knoblauchzehe
150 g	Frühlingszwiebeln
1 TL	Paprikapulver



Zubereitung

Honig und Ketchup mit dem Paprikapulver in einem großen Gefäß verrühren. Knoblauch und Frühlingszwiebeln fein hacken und dazugeben. Alles gut vermengen.

Die gewaschenen und trockenen Hähnchenschenkel in der Marinade einlegen. Mehrmals wenden und zugedeckt einige Stunden (evtl. über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen.

Die marinierten Hähnchenschenkel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 30 bis 35 Minuten bei 180 bis 200 Grad knusprig braten.

Dazu passen Pommes Frites und Salat.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.