

# Chicken Drumsticks



- 1 kg Hühnchen-Unterkeulen
- 2 Chilischoten
- Frischer Ingwer, ca. 50 g
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Sesamsamen
- 1 TL gestoßener schwarzer Pfeffer
- 1 TL Sesamöl
- 80 ml Sojasauce
- 75 ml trockener Sherry
- 1 EL vietnamesische Fischaue
- 120 g Honig

Zunächst habe ich mich um die Marinade gekümmert und den Ingwer, samt Schale, in dünne Scheiben geschnitten. Danach den Knoblauch geschält und fein gehackt.

Den Ingwer, den Knoblauch, die Chilis (im Ganzen), sowie die restlichen Zutaten habe ich nun in eine Schüssel gegeben und verrührt. Marinade fertig.

Jetzt habe ich die Ober- und Unterkeulen noch schnell gewaschen und trocken getupft und dann in die Schüssel zur Marinade gegeben. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abgedeckt, in den Kühlschrank gestellt und mindestens 4 Stunden (oder wie in meinem Fall über Nacht) mariniert.

Nach dem Marinieren die Drumsticks in einer ofenfesten Form in den vorgeheizten (180 °C) Ofen geben und dort 40-60 Minuten backen. Zwischendurch immer mal wieder wenden und mit der Marinade übergießen.