KIKKOMAN

Mariniertes Hähnchen in rauchigem Whisky

Gesamtzeit **180 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **45 Min.** Kochzeit **120 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
2.692 kJ / 644 kcal

Fett: **41 g** Eiweiß: **42 g**
Kohlenhydrate: **28 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

3	Knoblauchzehen
3 EL	Tafelsenf
4 EL	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig und Rauchgeschmack
0,5 EL	Honig (oder brauner Zucker)
4 EL	Whisky
1 Prise	Pfeffer
400 g	Hähnchenkeulen

For decoration (optional):

1	Zweig frischer Rosmarin
1	Zitrone
1	Knoblauchknolle

ZUBEREITUNG

Schritt 1

3 Knoblauchzehen - **3 EL** Tafelsenf - **4 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig und Rauchgeschmack - **0,5 EL** Honig (oder brauner Zucker) - **4 EL** Whisky - **1 Prise** Pfeffer
Den Knoblauch pressen und Tafelsenf, Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce Honig, Honig (oder braunen Zucker), Whisky und Pfeffer dazugeben. Alles gründlich vermischen.

Schritt 2

400 g Hähnchenkeulen
Die Hähnchenkeulen gründlich mit der vorbereiteten Marinade bestreichen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3

1 Zweig frischer Rosmarin - **1** Zitrone - **1** Knoblauchknolle
Das Hähnchen 35 bis 45 Minuten im Backofen bei 180° backen oder ca. 30 Minuten auf einem vorgeheizten Rost grillen. Optional können die Hähnchenkeulen mit einem Rosmarinzweig, gegrillten Zitronenspalten und gerösteten Knoblauchhälften garniert werden.