

# Mariniertes Hähnchen in rauchigem Whisky

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

Nährwertangaben (pro Portion):  
**2692 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  
Barbecuesauce Honig  
**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 Barbecuesauce Honig - **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 Rosmarinzwig,  
gegrillten Zitronenspalten und gerösteten  
Knoblauchhälften garniert werden.