

Devil's Drumsticks

Zutaten für 3-4 Pers.

- 1 Knoblauchzehe
- 1-2 TL Chilipulver
- 1 TL Chiliflocken
- ½ TL Ingwer, gemahlen
- 2 EL Honig od. Ahornsirup
- 2 EL Rohrzucker
- 3 EL Ketchup
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Dijon Senf

Salz

Pfeffer a.d.M.

- 8 Drumsticks, gross (Unterschenkel)

Sonnenblumenöl

Auspressen.



Alle Zutaten zu einer Marinade verrühren.

Haut abziehen und ggf. Knochen blank schaben.

Drumsticks in Gefrierbeutel geben und die Marinade darüber giessen. Über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Gratinform mit etwas Sonnenblumenöl einölen, die Drumsticks aus der Marinade nehmen und nebeneinander anordnen. Etwas Marinade dazu geben.

Drumsticks im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Am Schluss sollte die Marinade pastenförmig sein.

Nach der Hälfte der Garzeit die Drumsticks wenden.

Lauwarm servieren.

Tipp

Wer es noch etwas schärfer mag, kann einige Spritzer Tabasco zur Marinade geben.

