

Hähnchendrumsticks mit Passionsfruchtglasur

dazu Rotkohl-Karotten-Salat und Reis



ca. 45min



4 Portionen

Hähnchendrumsticks sind gern gesehene Gäste auf zwanglosen Dinnerpartys oder zu einem gemütlichen Couch-Abend bei Schmuddelwetter. Heute werden sie in fruchtig-klebriger Sauce serviert - da macht das Fingerlecken noch mehr Spaß! Ein cremiger Karotten-Rotkohl-Slaw und lockerer Jasminreis runden das Vergnügen für Groß und Klein auf leckere Weise ab.

Was du von uns bekommst

- 8 Hähnchendrumsticks
- 300g Jasminreis
- 2 Karotten
- 2 Rotkohle
- 3 Passionsfrüchte
- 2 unbehandelte Orangen
- 2 Pck. Sriracha-Sauce
- 50ml Tamari-Sojasauce ³

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- 4EL Tomatenketchup
- 2EL Honig
- 1TL Senf ²
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Senf (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 951kcal, Fett 43.5g,
Kohlenhydrate 93.4g, Eiweiß 42.4g



1. Fleisch backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 3EL Pflanzenöl und 1TL Salz vermengen und gleichmäßig verteilen. Das **Fleisch** im vorgeheizten Ofen 35–40Min. backen, bis es gar und goldbraun ist.



4. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10–12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



2. Dressing anrühren

4EL Mayonnaise mit 1TL Senf, 1EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker zu einem **Dressing** verrühren. In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen.



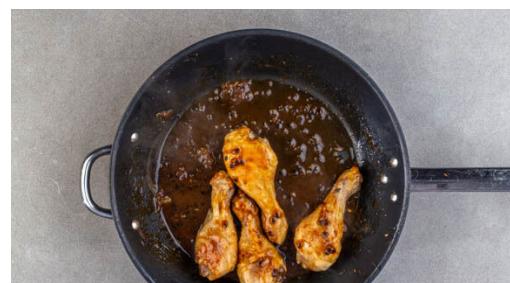
5. Glasur vorbereiten

Inzwischen die **Passionsfrüchte** halbieren und die **Kerne samt Saft** mit einem Löffel in eine große Pfanne kratzen. Die **Orangen** halbieren und auspressen. Den **Orangensaft**, die **Sriracha-Sauce**, die **Sojasauce**, 4EL Ketchup, 2EL Honig, 40–50ml Wasser und 2TL Essig zugeben und die **Glasur** bei mittlerer Hitze 2–3Min. einköcheln lassen, bis sie eine klebrige Konsistenz hat.



3. Krautsalat vorbereiten

Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Rotkohl** jeweils halbieren und in sehr feine Streifen schneiden. Die **Karotten** und den **Rotkohl** mit dem **Dressing** vermengen. Das **Dressing** ca. 1Min. mit den Händen einmassieren, dabei am besten Küchenhandschuhe tragen.



6. Fleisch glasieren

Das **Fleisch samt Bratensaft** in die Pfanne geben und mit der **Sauce** vermengen, bis es vollständig bedeckt ist. Die **Drumsticks**, den **Reis** und den **Krautsalat** auf Teller verteilen, ggf. **übriges Dressing** in der Schüssel zurücklassen. Den **Reis** mit ggf. **übriger Glasur** beträufeln.