



Drumsticks mit Ketjap-Manis-Würze

dazu gebackene Gemüsepommes und Dip



30-40min



4 Portionen

Mmmh, dieses Gericht ist zum Fingerabschlecken gut! Die zarten Hähnchendrumsticks werden zunächst gewürzt und im Ofen gebacken. Kurz bevor sie fertig sind, werden sie mit einer Ketjap-Manis-Rosmarin-Sauce bestrichen. Die leckeren Gemüsepommes aus Süßkartoffel und Knollensellerie mit ihrem leicht fruchtigen Dip passen perfekt. Der Hit bei Klein und Groß!

Was du von uns bekommst

- 8 Hähnchendrumsticks
- 2 Pck. edelsüßes Paprikapulver
- 3 Süßkartoffeln
- 3 kleine Knollensellerie ¹
- 5g Rosmarin
- 50ml Ketjap Manis ³
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise ²
- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Sparschäler
- Küchenpinsel

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

Allergene

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

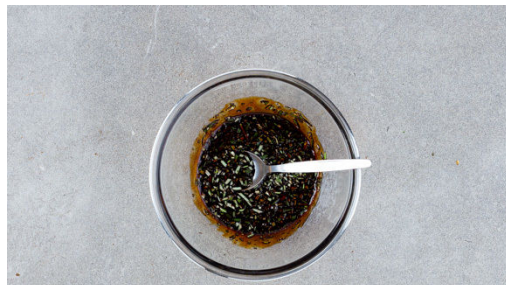
Nährwertangaben pro Portion

Energie 821kcal, Fett 50.9g, Kohlenhydrate 45.5g, Eiweiß 38.1g



1. Drumsticks würzen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Drumsticks** trocken tupfen. 4EL Olivenöl mit dem **Paprikapulver**, 1-2TL Salz und etwas Pfeffer verrühren und das **Gewürzöl** kräftig mit den Händen in die **Drumsticks** einmassieren. Die **Drumsticks** etwas abtropfen lassen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 35-40Min. im Ofen garen. Das **restliche Gewürzöl** aufbewahren.



4. Glasur vorbereiten

Das **Ketjap Manis** mit dem **restlichen Gewürzöl** und dem **Rosmarin** verrühren.



2. Gemüse schneiden

Die **Süßkartoffeln** und den **Sellerie** schälen, in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden und anschließend in ca. 1cm breite, pommesartige Stifte schneiden. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und möglichst fein schneiden.



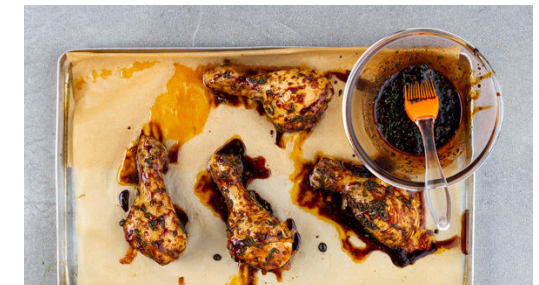
5. Lauchzwiebeln schneiden

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. 3EL Mayonnaise und 2EL Ketchup verrühren und den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Gemüsepommes backen

Die **Gemüsepommes** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit 3EL Olivenöl vermengen und 20-25Min. im Ofen backen.



6. Drumsticks verfeinern

Ca. 5Min. vor Ende der Garzeit die **Drumsticks** mit der **Glasur** einpinseln und fertig garen. Die **Gemüsepommes** mit Salz und Pfeffer würzen und mit den **Drumsticks** und dem **Dip** anrichten. Mit den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren. **Tipp:** Wer mag, kann noch die **Bratensauce** vom Backblech über die **Drumsticks** träufeln.