



# Knusprige Drumsticks mit Chili und Knoblauch

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

## Zutaten für 4 Personen:

2 Knoblauchzehen  
1 rote Jalapeno Chilischote  
4 EL Tomatenketchup  
40 ml flüssiger Honig  
4 EL Ketjap Manis (süße Sojasoße)  
Saft von zwei Limonen  
Cayennepfeffer  
1 TL milder Curry  
50 ml Sonnenblumenöl  
1 TL Sesamöl  
12 Hähnchenunterschenkel  
  
100 g Tomaten  
1 EL Tomatenmark  
Salz  
2 EL brauner Zucker

## Zubereitung:

Für die Marinade den Knoblauch schälen, eventuell vorhandene Keimlinge entfernen und fein hacken.

Chilischote waschen, der Länge nach halbieren, entkernen und ebenfalls fein hacken. Beide Zutaten mit der Hälfte des Ketchups, dem Honig, 2 EL der süße Sojasoße, dem Saft einer Limone, Cayennepfeffer und dem Sesam- und Sonnenblumenöl verrühren. Die Hähnchenunterschenkel (Drumsticks) in eine Schüssel oder in ein rechteckiges Geschirr geben, mit der Hälfte der Marinade versehen und miteinander gut vermengen. Die Geflügelteile mit Klarsichtfolie abdecken und für 8 Stunden zum durchziehen in den Kühlschrank stellen.

Für die Chilisoße den Strunk der Tomaten entfernen und diese auf der gegenüberliegenden Seite einritzen. Dann kurz in kochendes Wasser geben, bis die Haut anfängt sich zu lösen. Danach die Tomaten in kaltem Wasser 4 Minuten lang abkühlen lassen, die Haut abziehen, vierteln und das Tomateninnere heraus schneiden. Die Tomatenschiffchen in 5 mm große Würfel schneiden.

Tomatenwürfel, den Saft einer Limone, die restliche Marinade, die andere Hälfte des Ketchups, Tomatenmark, Salz, braunen Zucker und 2 EL Ketjap Manis in einen Topf geben, langsam aufkochen lassen und wieder beiseite stellen. Eventuell nochmals mit Salz nachwürzen.

Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Das Ofengitter mit etwas Sonnenblumenöl einfetten und die Geflügelteile darauf setzen. Das Ofenblech mit Alufolie passgenau ausschlagen und später unter das Ofengitter schieben, damit der Bratensaft aufgefangen wird.

Die Geflügelteile in den heißen Ofen schieben und ca. 25 Minuten lang garen. Während der Garzeit, die Drumsticks mehrmals wenden.

## Empfohlene Beilagen zu den knusprigen Drumsticks:

Krautsalat mit Karotten, Sauerrahm und Mayonnaise,

Romanasalat mit Honig-Senf-Dressing und Parmesan,

belgische dicke Pommes Frites mit Remouladensoße

oder Gebackene Kartoffelscheiben mit Currysalz

*Kendermanns*

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE



## Knusprige Drumsticks mit Chili und Knoblauch

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

### Anrichten:

- 1 große runde Platte,
- 1 rundes Schälchen für die Chilisoße
- 4 große Teller

Die Soße in das runde Schälchen füllen, mittig auf die Platte stellen und die Drumsticks ringsherum anrichten und servieren.



## Weinempfehlung von Master of Wine Alison Flemming

Kendermanns Dornfelder Rosé halbtrocken

Welch eine süß-scharfe Verführung. Schon ein kurzer Blick auf die Zutaten dieses Gerichts weckt lustvolle Erwartungen - Chili, Knoblauch, Curry, Cayennepfeffer, Honig, Limette.

Solche intensiven Geschmackskomponenten schreien geradezu nach einem vollmundigem Wein mit Power, Kraft und einem bisschen Trotzigkeit. Fade Feiglinge brauchen sich gar nicht anzustellen.

Der Dornfelder Rosé von Kendermanns hat den Schmelz und Körper um hier mitzuhalten. Er verfügt über eine leichte, feinherbe Süße, die sich wunderbar mit dem Honig vereint und die die Schärfe des Chilis und Currys etwas abmildert. Die Limette in der Marinade belebt sowohl das Gericht als auch den Wein. Diese perfekte Kombination von Frucht und Würze, von belebender Frische und süffigem Trinkgenuss bietet appetitliche Fröhlichkeit und genussreiche Stunden.



Alison & Bernd Flemming



*Kendermanns*

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE