Gebackener, marinierter Hähnchenschenkel mit Wurzeln

Ich brate den Hähnchenschenkel diesmal nicht in der Pfanne in Öl an, sondern backe ihn eine halbe Stunde im Backofen.

Für Würze verwende ich eine spezielle Marinade, die ich schon des öfteren zubereitet und verwendet habe und die sehr schmackhaft ist. Gerade für Fleisch, das man im Backofen zubereitet oder grillt.

Die Marinade bilde ich aus Olivenöl, dunkler Soja-Sauce, Honig und Pul biber.

Olivenöl für Fett, Soja-Sauche für Würze, Honig für Süße und Pul biber für Schärfe.

Dazu gibt es als Beilage einfach kleine Wurzeln, die ich in kochendem Wasser gare und nur salze.

[amd-zlrecipe-recipe:151]