



Glasiertes Hoisin-Hähnchen

Zutaten für 4 Portionen

- » 2 Hähnchenkeulen (à ca. 200 g) (persönlich finde ich Hähnchenbrust ohne Knochen ansprechender und einfacher zu essen)
- » 8 Frühlingszwiebeln
- » 1–2 Chilischoten *rot, gelb oder grün*
- » 3 Orangen oder Blutorange
- » 2 EL Hoisinsauce
- » 30 g Cashewnüsse, geröstete
- » 1 Schuss Rotweinessig
- » Meersalz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- » Eiswasser zum Einlegen

Zubereitung

Vorbereiten

1. Die Frühlingszwiebeln putzen und in der Mitte quer halbieren, den hellen Teil zur Seite legen.

2. Den dunklen Teil der Frühlingszwiebeln der Länge nach in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel mit Eiswasser legen, damit sie sich aufkräuseln.

3. Die Chilis entkernen, auch in feine Streifen schneiden und zu den grünen Lauchzwiebeln in die Schüssel legen.

4. Die weißen Frühlingszwiebeln auch längs in Hälften schneiden, aber am unteren Teil zusammen lassen.

5. Die Orangen schälen, in dünne runde Scheiben schneiden und auf Tellern arrangieren.

6. Die Haut der Hähnchenkeulen abziehen.

7. In einer Schüssel die Hoisinsauce mit 1 Schuss Rotweinessig verdünnen.

Braten

1. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen.

2. Die Haut der Hähnchenkeulen und Keulen in die Pfanne legen, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

3. Das Hühnchen 15 Minuten braten, bis das Fett ausgetreten und das Fleisch goldbraun ist. Regelmäßig wenden.
Alternativ können die Keulen, nachdem sie einmal angebraten sind, mit den hellen Frühlingszwiebeln auch bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 30 Min. in den Backofen – das spritzt weniger.

4. Die knusprig gebratene Haut aus der Pfanne nehmen und den hellen Teil der Frühlingszwiebeln hineingeben.

Glasieren

Die der Hälfte der Hoisinsauce-Mischung über die Hähnchenkeulen streichen und weitere 5 Minuten braten.

Anrichten

Die Frühlingszwiebeln und Chilistreifen aus dem Eiswasser heben, abtropfen lassen und auf die Teller verteilen.

Die Hähnchenkeulen und die gebratenen Frühlingszwiebeln darauf anrichten und mit der restlichen Hoisinsauce überziehen.

Die knusprige Hähnchenhaut darüberbröckeln und servieren.