

BALI HUHN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Koch-/Backzeit: 75 Min.

Ruhezeit: 24 Stunden

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

6	Pouletschenkelsteak ohne Haut
5	Knoblauchzehen
20 g	Ingwer frisch
0.5 dl	Ketjap Manis
0.4 dl	Sojasauce
400 g	Tomaten gehackt
100 g	Honig
0.5 dl	Reisessig
1 EL	Tabasco
½ EL	Anispulver
1 EL	Zimtpulver
1 EL	Currypaste grün
1 EL	Paprika edelsüss



ZUBEREITUNG

- Knoblauch fein gewürfelt mit der Hälfte der Sojasaucen in einem geschlossenen Glas 24 Stunden ziehen lassen.
- Pouletschenkel mit dem Rest der Sojasauce und der Currypaste auch 24 Stunden marinieren.
- Ingwer fein hacken und alle Zutaten zusammenrühren und zusammen mit Knoblauch und Fleisch in einer Gratin-Schale im auf 170 Grad vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde überbacken.