



ASIATISCHE LAPSANG SOUCHONG POULETSCHENKEL

Exklusives Rezept mit Sirocco Lapsang Souchong

Für 4 Personen

ZUTATEN:

| | |
|----------|---|
| 1 Beutel | Sirocco Lapsang Souchong |
| 1,5 dl | siedendes Wasser |
| 2 EL | Sojasauce |
| 1 EL | Limettensaft |
| 0.5 EL | Sesamöl |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 20 g | Ingwer |
| 4 | Pouletschenkel |
| ½ TL | Salz |
| 1 ½ TL | Maizena |
| 1 Bund | Kräuter (z.B. Koriander, Minze, Petersilie) |
| 2 EL | Röstzwiebeln |

ZUBEREITUNG:

Marinieren: Lapsang Souchong Teebeutel mit dem heissen Wasser übergiessen, mit dem Teebeutel auskühlen lassen. Teebeutel gut ausdrücken, entfernen. Sojasauce, Limettensaft und Sesamöl unter den Tee rühren. Die Knoblauchzehe und den Ingwer fein reiben, daruntermischen. Die Pouletschenkel auf der Hautseite dreimal einschneiden, salzen.

Die Pouletschenkel in einem flachen, weiten Gefäss mit 4 EL der Marinade mischen, zugedeckt im Kühlschrank mind. 4 Std. (idealerweise über Nacht) marinieren, dabei gelegentlich die Pouletschenkel in der Marinade wenden.

Backen: Den Ofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze aufheizen. Die Pouletschenkel mit der Hautseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in der Ofenmitte ca. 20 Min. backen. Pouletschenkel wenden, in der oberen Ofenhälfte ca. 20 Min. fertig backen.

Sauce: Das Maizena unter die restliche Marinade rühren. Die Marinade in eine kleine Pfanne geben, unter Rühren aufkochen und ca. 2 Min. sprudelnd köcheln.

Anrichten: Von den Kräutern die Blätter abzupfen. Das Poulet mit der Sauce anrichten, mit den Kräutern und den Röstzwiebeln garnieren.

Exklusiver Sirocco-Tipp: Wer es scharf mag, gibt 1 roten Chili, entkernt, in feinen Ringen, in die Sauce.

Zubereitungszeit: 5 Stunden, davon 4 Stunden marinieren, 40 Minuten backen

Viel Spass beim Geniessen!