

Soja-Chili-Caramell-Pouletflügeli

Gesamtzeit **50 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **40 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1217 kJ / 291 kcal

Fett: **15.1 g** Eiweiss: **24.4 g**
Kohlenhydrate: **14.2 g**

ZUTATEN

6 Portion(en)

1 kg Pouletflügeli
4 EL brauner Zucker
2 EL Reissessig
6 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
2 rote Chilischoten, fein
gehackt, und etwas mehr
zum Anrichten
1 EL Sesamkörner
2 Zitronen, halbiert und
geschmort zum
Servieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Ofen auf 220 °C / Umluft 180 °C vorheizen.
Die Pouletflügeli auf ein flaches Backblech legen
und 20 Minuten lang backen.

Schritt 2

Die restlichen Zutaten zu einer Sauce vermischen.
Pouletflügeli aus dem Ofen nehmen, mit der Sauce
übergießen und gut vermengen, bis sie
gleichmässig mit der Sauce überzogen sind.
Weitere 15-20 Minuten backen, bis die
Pouletflügeli klebrig und gar sind. Dabei alle 5
Minuten wenden, damit der Zucker nicht anbrennt
und die Flügel gleichmässig mit Sauce bedeckt
sind. Aus dem Ofen nehmen und auf eine
Servierplatte geben, die restliche Sauce vom
Backblech nehmen und die Oberseite der
Pouletflügeli damit bestreichen. Vor dem Servieren
ein wenig abkühlen lassen. Mit etwas Chili
bestreuen. Saft der geschmorten Zitronen über die
Pouletflügeli träufeln und servieren.