

Soja-Chili-Caramell-Pouletflügeli

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

Nährwertangaben (pro Portion):
1'217 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	Reisessig
6 EL	<u>Kikkoman natürlich</u> <u>gebraute Sojasauce</u>
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.