

R e z e p t

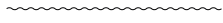
KARAMELLISIERTE HÄHNCHENKEULEN





KARAMELLISIERTE HÄHNCHENKEULEN

mit Honig und Ingwer



Kontributor: **TEFAL**

Zutaten

- 12 Hähnchenkeulen
- 3 ActiFry-Löffel Honig
- 9 cl Sojasauce
- 1,5 Zwiebeln, fein gehackt
- 1,5 ActiFry-Löffel Ingwer,
fein gehackt



TIME

19 Minuten



SERVING

6 Personen



KATEGORIE

Hauptgang



AUSGABE

sisterMAG46

-
- SCHRITT 1** In einem Gefäß vermischt ihr den Honig mit der Sojasauce, der gehackten Zwiebel und dem Ingwer.
 - SCHRITT 2** Bepinselt die Keulen mit dieser Sauce und lasst sie 1 Stunde ruhen.
 - SCHRITT 3** Befolgt die angegebene Garzeit. MODUS 6 – Hähnchen, Dauer: 25 MIN.
 - SCHRITT 4** Abschmecken und genießen.