

Zutaten:

- 4 Hähnchenkeulen
- 1 EL Ingwer, fein gehackt
- 1 EL Knoblauch, fein gehackt
- 2 EL Sojasauce
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
- $\frac{1}{2}$ TL Zucker
- $\frac{1}{2}$ TL Koriander, gemahlen
- $\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel, gemahlen

- $\frac{1}{2}$ TL Kurkuma
- 3 EL Zitronensaft
- Öl zum Braten
- 4 Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

1. Hähnchenkeulen im Gelenk teilen.
2. Ingwer, Knoblauch, Sojasauce, Zitronensaft und alle Gewürze verrühren und zusammen mit den Hähnchenkeulen in einem Gefrierbeutel über Nacht im Kühlschrank marinieren.
3. Hähnchenkeulen trocken tupfen und bei mittlerer Hitze langsam ca. 15 – 20 Min. braten.

4. Frühlingszwiebeln in zentimeterbreite Stücke schneiden und zum Schluss kurz mitbraten.

Kroepoek und Bami dazu