

Hier findest das Rezept für unsere Asiatischen Drum Sticks - Sauer-Scharf Marinierte Hähnchenkeulen aus dem Kochkurs „[Asiatische Küche](#)“

Rezept für 4 Personen:

- 12 Hühnerflügel
- 2 El Magic Dust
- 4 El Sojasauce
- 4 El Süße Chillisauce
- ½ Bund Koriander
- 3 El Fischsauce
- 2 Grüne Thaichili
- Saft von 2 Limetten

Zubereitung:

Die Hähnchenkeulen zunächst mit Magic Dust würzen und indirekt bei 180°C ca. 20 min. grillen, bis sie komplett durchgebraten sind. Koriander und Thaichillis sehr fein hacken und mit den Restlichen Zutaten vermischen um eine Sauer-Scharfe Marinade zu erhalten. Die Keulen nach dem Grillen Marinieren - dass hat den Vorteil, dass die Marinade nicht verbrennt!