

Geflügel Rezepte

Ajam Goreng - Indonesien

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Indonesisch, Pikant, Herzhaft, International

500 g	Geflügelteile (Hähnchen)	5	Teel. Zwiebelpulver
1	Zitrone	2	Teel. Knoblauchpulver
3	Teel. Sambal Oelek	200 ml	Sojasauce

Alle Zutaten mischen.

Die Geflügelteile in eine feuerfeste Schale legen und mit der Marinade übergießen. Ca. 2 Std. marinieren lassen.

Mit Alufolie abdecken und im Ofen auf 200 Grad C ca. 80 Min. garen lassen.

Die letzten 10 Minuten Alufolie abnehmen und schön knusprig braun werden lassen.

Aber aufpassen, es kann leicht verbrennen