



DRUMSTICKS MIT KAMPOT-PFEFFER IN ROTWEINSAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE MARIANDE

- 1kg Hühnerunterschenkel
- 20g Honig
- 80ml Oyster Sauce
- 20g Salz
- 20g schwarzen Kampot-Pfeffer
- 30g Ingwer
- 10 Kaffirlimettenblätter
- 50g Zitronengrass
- 20g Schalotten

FÜR DIE SAUCE

- 300g Karotten
- 200g Zwiebeln
- 300ml Rotwein
- 1,5l Rinderfonds
- 10g frischer grüner Pfeffer
- 1 Kaffirlimettenblatt
- 10g Zitronengrass
- Pfeffer nach Belieben
- einige Spritzer Olivenöl

ZUBEREITUNG

- 1) Alle festen Zutaten für die Marinade zerkleinern, Salz und handzerstossenen schwarzen Pfeffer dazugeben und mit den flüssigen Bestandteilen in einer grossen Schüssel vermischen.
- 2) Die Hühnerunterschenkel (Drumsticks) in die Marinade geben und diese sorgfältig in das Fleisch einmassieren. Danach die Schüssel zugedeckt für ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 3) Die Drumsticks aus der Marinade nehmen, die Marinade aber unbedingt aufheben.
- 4) Etwas Olivenöl in einer Pfanne heiss werden lassen und die Drumsticks darin braten bis die Haut schön angebräunt ist.
- 5) Danach in einer zweiten Pfanne wiederum etwas Olivenöl erhitzen. Die Karotten und die Zwiebeln grob zerkleinern und zusammen mit der Marinade, einem Stück Zitronengrass sowie einem Kaffirlimettenblatt in die Pfanne geben. Dann die Drumsticks sowie den Rinderfond und den Rotwein dazu geben und alles für rund 10 Minuten köcheln lassen.
- 6) Die Drumsticks aus der Sauce nehmen und kurz beiseitestellen.
- 7) Die Sauce aus der Pfanne durch ein Feinsieb in einem Topf giessen, so dass die groben Stücke im Sieb bleiben. Die Sauce mit Kampot-Pfeffer würzen, die Drumsticks dazugeben und alles rund eine Stunde bei geringer Hitze ziehen lassen.

Dazu schmeckt Kartoffelstock.