

MEINE BEWERTUNG



TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

Marinierte Chicken Drums

70 g Öl 3 Knoblauchzehen 2 TL Cayenne-Pfeffer 70 g Ketchup 1½ TL Salz 16 Hähnchenunterkeulen (à 180 g)

Malzbier-Dip

200 g Malzbier 100 g Ketchup 20 g Sojasauce 1 TL Senf 1½ TL Kartoffelstärke

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Gefrierbeutel Backblech und -papier

CHICKEN DRUMS MIT MALZBIER-DIP

ZUBEREITUNG

Marinierte Chicken Drums

- 1. Öl, Knoblauch, Cayenne-Pfeffer, Ketchup und Salz in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern und in einen Gefrierbeutel (3 l) umfüllen. Hähnchenunterkeulen in den Gefrierbeutel zugeben, durchmischen und 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen. Am Ende dieser Zeit ein Backblech mit Backpapier belegen und Backofen auf 200°C vorheizen.
- Hähnchenkeulen aus der Marinade nehmen, auf das vorbereitete Backblech geben und 50 Minuten (200°C) backen. In dieser Zeit den Dip zubereiten.

Malzbier-Dip

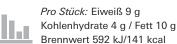
- 3. Mixtopf spülen.
- 4. Malzbier, Ketchup, Sojasauce, Senf und Kartoffelstärke in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 5 verrühren, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 10 Min./100°C/Stufe 2 einkochen. Chicken Drums mit Malzbier-Dip warm oder kalt servieren.











Vorwerk Deutschland Stiftung & Co., KG Mühlenweg 17-37, 42270 Wupperta