Zutaten:

- 3 Knoblauchzehen
- 3 rote Chilischoten scharf
- 4 EL Tomatenketchup
- 50 ml flüssiger Honig
- 4 EL Sojasauce
- 2 Limetten
- Cayennepfeffer
- 2 TL getr. Oregano
- 60 ml Olivenöl

- 12 Hähnchenunterschenkel
- 1 Tomate
- 1 EL Tomatenmark
- Salz
- 2 EL brauner Zucker

Zubereitung:

1. Am Vortag Knoblauch hacken, Chilischoten entkernen und hacken. Beides mit 2 EL Ketchup, Honig, 2 EL Sojasauce, Saft von ½ Limette, Cayennepfeffer, Oregano und 50 ml Olivenöl verrühren.

2. Die Hälfte der Marinade mit den Hähnchenschenkeln in einem Gefrierbeutel vermischen und über Nacht kalt stellen.

3. Für die Chilisauce die Tomate häuten und klein schneiden. Die restlichen Limetten auspressen. Tomate und Limettensaft mit der restlichen Marinade, 2 EL Ketchup, Salz, braunem Zucker und 2 EL Sojasauce in einem kleinen Topf erhitzen und ca. 1 Min. kochen. Warmhalten.

4. Backofen auf 220°C vorheizen.

5. Ein Backblech mit dem restlichen Olivenöl einfetten, die Hähnchenschenkel am Gelenk einschneiden (die Sehnen durchtrennen) und mit der Marinade auf das Backblech geben.

6. Auf der unteren Schiene ca. 20 Min. knusprig braun braten, dabei ab und zu wenden.

7. Auf einer Platte anrichten und mit Chilisauce servieren.