Roasted Pineapple Rum Chicken

Zutaten für 4 Personen:

4 Stk	Hähnchenbein, alternativ 8 Stk. Unterschenkel
2 EL	Butter
2 EL	brauner Zucker
1 Stk	Zwiebel, fein gewürfelt
80 ml	Rum (am besten Zuckerrohr Rum aus der Karibik)
500 g	frische Ananas klein gewürfelt
180 ml	Orangensaft
1 EL	Sojasoße
2 TL	Speisestärke
Salz	
Pfeffer	

Der Ofen wird auf 175 Grad (Heißluftofen) vorgeheizt. Die Hähnchenbeine werden gewaschen und mit einem Küchenpapier trocken getupft und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Anschließend legt man sie in eine Auflaufform.

Butter in einem Topf schmelzen und den Zucker darin auflösen. Die Zwiebel darin andünsten. Mit dem Rum ablöschen, Ananas, Orangensaft und Sojasoße hinzufügen. Auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Speisestärke in einem Glas mit ein wenig der Soße verrühren und dann in die kochende Soße gießen. Kurz aufkochen lassen bis die Soße anfängt dick zu werden.

Die Ananas Soße über die Hähnchenbeine geben und für 45 min im Backofen backen bis die Hähnchenbeine knusprig braun sind.

Man kann die Hähnchenbeine zu Reis oder zu Gemüse servieren.