

# Balsamico Hähnchenschlegel

## Zutaten für 4 Personen:

1 kg Hähnchenschlegel (die kleinen Schenkel)  
240 ml Wasser  
120 ml Balsamico Essig  
80 ml Soja Soße  
3 EL brauner Zucker  
3 klein geschnittene Knoblauchzehen

Alle Zutaten in einer beschichteten Pfanne vermengen. Die Hähnchenschenkel dazu geben. Bei mittlerer Hitze ca. 20 min ohne Deckel köcheln lassen. Nach der Hälfte der Zeit die Hähnchenschenkel umdrehen.

Weitere 10 min köcheln lassen und die Soße dabei langsam reduzieren. Die Schenkel mit einer Zange regelmäßig wenden, sodass sie mit Soße bedeckt sind. Es bildet sich eine dicke würzige Glasur auf dem Fleisch.

Die letzten 10 min gibt man die Pfanne in einen auf 150 Grad vorgeheizten Backofen und lässt die Hähnchenschenkel fertig garen. Das Fleisch mit dem Finger leicht drücken um festzustellen ob das Fleisch gar ist.

Vor dem Servieren das Fleisch nochmals in der nun dicken Soße wenden. Dazu passt Reis als Beilage.