Chicken Wings

Die Chicken Wings sind ein Klassiker für Grillabende und Partys. Mit diesem Rezept werden sie durch die Honigmarinade schön knusprig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

20 Stk.	Hühnerflügel
2 EL	Honig
6 Stk.	Knoblauchzehe (gepresst)
4 EL	Öl
1 TL	Chilipulver
1 TL	Pfeffer
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für die **Chicken Wings** das Fleisch entweder 2 Stunden vor dem Grillen oder auch schon am Vorabend marinieren, damit es gut durchziehen lassen.

2. Für die Marinade die Knoblauchzehen abziehen und in eine flache Schüssel pressen. Öl, Honig, Chilipulver, Pfeffer und Salz zufügen. Alle Zutaten gut vermischen.
   Die Hähnchenflügel sorgfältig mit der Marinade bepinseln. Anschließend in die Marinade einlegen und ziehen lassen (siehe 1.).

3. Die eigentliche Zubereitung geht dann ganz schnell: Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Hähnchenflügel ca. 15 Minuten braten, dabei einmal wenden. Selbstverständlich können die Flügel auch im Grill oder Backofen zubereitet werden. Auf flachen Tellern servieren.

Tipp

Als Beilage für die Chicken Wings eignen sich Salat und frisches Baguette sehr gut.