

# Honig-Knoblauch Chicken Wings

Das Geheimnis würziger Hühnerflügel liegt in der Marinade. Das Rezept für Honig-Knoblauch Chicken Wings ist bei Familie und Gästen gleichermaßen beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 1,5 h

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,9 h



Foto: jeffreyw

## Zutaten

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 1 Stk. | <a href="#">Zwiebel</a>          |
| 120 g  | <a href="#">Honig</a>            |
| 120 g  | <a href="#">Zucker</a> (braunen) |
| 60 g   | Sojasauce                        |
| 60 g   | <a href="#">Butter</a>           |
| 2 TL   | Senfpulver                       |
| 1.5 TL | <a href="#">Knoblauch</a>        |
| 2.5 kg | Hühnerflügel                     |

## Zubereitung

1. Für die Honig-Knoblauch Chicken Wings zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter, Honig und Zucker in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker auflöst. Sojasauce, Senfpulver, Zwiebel und Knoblauch dazugeben.
2. Alles bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Hähnchenflügel in eine flache Auflaufform legen und mit der Sauce übergießen. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde (besser über Nacht) durchziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Chicken Wings im Ofen bei gelgentlichem Wenden ca. 90 Minuten backen. Sie sind fertig, wenn sie an den Knochen nicht mehr rosa sind und der austretende Saft klar ist.
4. Hilfreich ist auch ein Fleisch-Thermometer: Es sollte im Inneren der Chicken Wings 74°C

anzeigen. Dann aus dem Ofen nehmen, anrichten und servieren.

## **Tipp**

Zu den Honig-Knoblauch Chicken Wings passt Reis und frischer Gurkensalat.