

Partykracher Chicken Wings

Ein echter Partykracher sind Chicken Wings: Sie sind prima vorzubereiten und schmecken nach diesem feurig-scharfen Rezept besonders lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,3 h



Foto: Alpha

Zutaten

1.5 kg	Hühnerflügel
5 EL	Öl
8 EL	Zucker
5 EL	Tomatenmark
2 EL	Balsamicoessig
2 EL	Weinessig
4 EL	Senf
1 EL	Paprikapulver
1 TL	Salz
1 TL	Curry
0.5 TL	Pfeffer
1 EL	Tabasco

Zubereitung

1. Für die Partykracher Chicken Wings zunächst die Hähnchenflügel gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Sind die Spitzen noch nicht abgetrennt, jetzt abschneiden.
2. Bei der Zubereitung der Marinade die Reihenfolge beachten: Öl nacheinander mit Zucker, Tomatenmark, Balsamico-Essig, Essig, Senf, Paprikapulver, Salz, Curry, Pfeffer und Tabasco verrühren.

3. Die Hähnchenflügel rundherum mit der Marinade bestreichen und in eine große Fettpfanne legen. Die übrige Marinade darüber gießen und gleichmäßig verteilen. Mit Alufolie abdecken und mindestens 12 Stunden kalt stellen.
4. Danach den Backofen auf 220° (Ober-/Unterhitze) bzw. 190°C (Umluft) vorheizen. Die Chicken Wings auf der untersten Schiene des Backofens 45-55 Minuten garen.
5. Aus dem Ofen nehmen. Die Marinade in einen kleinen Topf umfüllen und noch einmal kurz aufkochen lassen. Dann als Sauce zusammen mit den Chicken Wings servieren.

Tipp

Die Partykracher Chicken Wings lassen sich auch prima grillen. Dazu die marinierten Hähnchenflügel etwas abtropfen lassen und auf dem heißen Grill garen lassen. Dazu schmeckt Baguette und frischer grüner Salat.