Teriyaki-Hühnerflügel

Dieses Rezept bringt neue Aromen auf den Grill: Die Teriyaki-Hühnerflügel gehen weg wie warme Semmeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,5 h



Zutaten

12 Stk.	Hühnerflügel
1 EL	Öl (zum Bestreichen der Alufolie)
2 TL	Ingwer (gerieben)
1 EL	Honig
1 Stk.	Knoblauchzehe (zerdrückt)
2 EL	Sherry
50 ml	Sojasauce

Zubereitung

1. Für die Teriyaki-Hühnerflügel zuerst den Grill anheizen. Die Hühnerflügel säubern und mit Küchenpapier vorsichtig trockentupfen. Von überschüssigem Fett befreien und die Spitzen über das Fleisch legen, so dass kleine Dreiecke entstehen.

2. Ingwer reiben. Knoblauch schälen und zerdrücken. Sojasauce mit Sherry, Honig, Ingwer und Knoblauch zu einer Marinade verrühren. Über die Hühnerflügel gießen und diese zugedeckt einige Stunden (am besten über Nacht) marinieren lassen.

3. Alufolie mit etwas Öl einpinseln. Flügel aus der Marinade nehmen, auf die Alufolie legen und rundherum einschlagen, so dass die Hühnerflügel mit der Folie umwickelt sind. Auf dem heißen Grill ca. 10 Minuten braten. Herunternehmen und ohne Folie unter mehrmaligem Wenden weitere 3 Minuten grillen. Dabei ruhig noch einmal mit der übrigen Marinade einpinseln.

Tipp

Die Teriyaki-Hühnerflügel schmecken sehr gut zu Reis, gegrillten Kartoffeln oder knusprigem Baguette.