Thai-Chicken-Wings

Freunde der asiatischen Küche aufgepasst: Dieses würzige Rezept für Thai-Chicken-Wings hat es in sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,6 h

Zutaten

20 Stk.	Hühnerflügel
1 TL	Pfeffer
2 TL	Ingwer
20 g	Knoblauch
1 EL	Palmzucker
1 EL	Sojasauce
2 EL	Pflanzenöl
2 EL	Limettensaft
1 EL	Chilisauce (nach Geschmack)
6 Stk.	Limetten (als Beilage)
1 Prise	Koriander (nach Geschmack)

Zubereitung

1. Für die Thai-Chicken-Wings zunächst die Hähnchenflügel unter kaltem Wasser abbrausen und trocken tupfen. Ingwer schälen und in eine Schüssel reiben. Knoblauch schälen, fein hacken und dazugeben.

2. Mit Pfeffer, Palmzucker, Sojasauce, Öl, Limettensaft und fertiger Chili-Knoblauch-Sauce verrühren. Die Hähnchenflügel in die Marinade legen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) ziehen lassen.

3. Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Hähnchenflügel aus der Marinade nehmen, kurz abtropfen lassen und auf dem Blech ca. 20 Minuten goldbraun

und knusprig backen.

4. In der Zwischenzeit die Limetten vierteln. Koriander waschen, trockenschleudern und grob hacken. Hähnchenflügel aus dem Ofen nehmen und mit Limette und Koriander anrichten und servieren.

Tipp

Zu den Thai-Chicken-Wings schmeckt ein fruchtiger Mangosalat.