# Buffalo Hühnerflügel

Die Buffalo Hühnerflügel mit würziger Marinade gelingen im Backofen. Ein köstliches und knuspriges Geflügel-Rezept mit intensiven Aromen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,9 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 16 Stk. | Hühnerflügel |
| 1 Stk. | Bio Orange (Schale unbehandelt) |
| 1 EL | frisch gepresster Zitronensaft |
| 1 EL | Honig |
| 1 EL | brauner Zucker |
| 4 EL | Ketchup (scharf) |
| 2 TL | Senf (scharf) |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 Spritzer | Tabascosauce |

## Zubereitung

1. Für die **Buffalo Hühnerflügel** das Fleisch kalt abspülen, gründlich trocken tupfen und in eine große Schale legen. Die Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale ohne die weiße Innenhaut abreiben und den Saft der Orange auspressen.

2. Den braunen Zucker, Honig, Orangensaft und Orangen-Abrieb, Zitronensaft, Ketchup und Senf in einer Schüssel gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Tabasco würzen. Die Marinade über die Hühnerflügel gießen und gut vermengen, sodass alle Flügel gleichmäßig bedeckt sind. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 4 Stunden marinieren lassen.

3. Den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die marinierten Buffalo Hühnerflügel nebeneinander auf das vorbereitete Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen etwa 40-45 Minuten backen, bis sie schön knusprig

sind. Nach etwa der Hälfte der Zeit die Hühnerflügel wenden, damit sie gleichmäßig bräunen.

## Tipp