Chicken Wings aus dem Backrohr

Die marinierten Chicken Wings schmecken wunderbar knusprig und gelingen fast von alleine im Backrohr!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

16 Stk.	Hühnerflügel
100 g	Mehl
120 ml	Pflanzenöl
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Cyenne Pfeffer
1 TL	Knoblauchpulver
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	Honig
100 ml	Chilisauce

Zubereitung

1. Für die **Chicken Wings aus dem Backrohr** die Hühnerflügel gründlich waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in eine große Schüssel geben. Anschließend das Mehl darüber streuen und die Hühnerflügel gleichmäßig damit einreiben – das sorgt für eine extra knusprige Oberfläche.

2. In einer Schale Pflanzenöl, Cayennepfeffer, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Honig, Chilisauce und Salz gut vermengen. Die Marinade über die Chicken Wings geben und mit den Händen gründlich einmassieren. Anschließend mindestens 1 Stunde durchziehen lassen, gerne auch über Nacht im Kühlschrank.

3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die marinierten Chicken Wings gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Für ca. 45 Minuten im Backrohr backen, nach der Hälfte der Zeit einmal wenden, damit sie von beiden

Seiten knusprig werden. Zum Schluss die Backofentemperatur auf 220 °C erhöhen und die Grillfunktion einschalten. Die Chicken Wings aus dem Backrohr für zirka 5 Minuten grillen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Tipp