Chicken Wings mit Honig

Als Partysnack oder zum Picknick, die Chicken Wings mit Honig kommen immer gut an. Mit diesem Rezept können sie prima vorbereitet werden und man hat mehr Zeit für die Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

30 Stk.	Hühnerflügel
10 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Honig
4 EL	Senf
4 EL	Sojasauce
4 EL	Zitronensaft
8 EL	Olivenöl
4 TL	Salz
2 TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Chicken Wings mit Honig den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Sojasauce, Zitronensaft, Olivenöl, Senf und Honig zu einer Marinade rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Hühnerflügel in einen großen Gefrierbeutel geben und die Marinade hinzufügen. Den Beutel verschließen und mehrmals kräftig hin und her schwenken, um beides gut zu vermischen. Mindestens 1 Stunde (besser aber über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen.

3. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Hühnerflügel aus der Marinade nehmen und auf einen Grillrost mit Backpapier legen. Im Ofen ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Die Chicken Wings mit Honig können warm, aber auch kalt verzehrt werden.