

Chili-Bier-Chicken-Wings

Nicht nur zum Grill- oder Oktoberfest ist dieses Rezept ein echter Gaumenschmaus! Die Chili-Bier-Chicken-Wings schmecken gegrillt oder gebraten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,4 h



Zutaten

12 Stk.	Chicken Wings
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Senf
400 ml	Bier
4 EL	Worcestershiresauce
100 ml	Ketchup
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Honig
1 Prise	Chilipulver
5 EL	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Für Chili-Bier-Chicken-Wings das Bier mit Worcestershiresauce, Ketchup, Honig, Senf und Öl verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und alles gut verrühren.
2. Die Chicken Wings mit der Marinade vermengen und mehrere Stunden (am besten über Nacht) mit Alufolie bedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag auf dem heißen Grill rundherum knusprig braun grillen und sofort servieren.

Tipp

Zu den Chili-Bier-Chicken-Wings schmecken frische Salate, Dips und knuspriges Baguette.