Gebratene scharfe Hühnerflügel

Die gebratenen Hühnerflügel schmecken feurig, scharf. Ein würziges Rezept für den nächsten Fußball Abend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

10 Stk.	Hühnerflügel
3 EL	Worcestersauce
3 EL	Honig
50 ml	Rotwein
1 Stk.	Chilischote
1 Stk.	Knoblauch
1 Spritzer	Tabasco
	Salz

Zubereitung

1. Um die gebratenen scharfen **Hühnerflügel** zuzubereiten, zuerst das Fleisch mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Knoblauch schälen, zerhacken und mit der fein gehackten Chilischote, Honig, Worchestersauce, Rotwein, Tabasco und Salz vermengen.

2. Die Hühnerflügel in die Marinade legen und für mindestens 2 Stunden, besser über Nacht durch ziehen lassen.

3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

4. Das Hühnerfleisch aus der Marinade nehmen und in einer Bratpfanne kurz von allen Seiten anbraten. Dann die Flügel mit der Marinade in eine feuerfeste Form geben und zirka 30 Minuten goldbraun braten.

Tipp