Glasierte Chicken Wings

Die glasierten Chicken Wings sind eine beliebte Speise beim Party-Buffet. Die gebratenen Hühnerflügel sind ein tolles Fingerfood.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,6 h

Zutaten

800 g	Hühnerflügel
30 g	Honig
2 Stk.	Limetten
60 g	Ketchup
30 ml	Sojasauce

Zubereitung

1. Für die glasierten Chicken Wings den Honig, frisch gepressten Limettensaft, Ketchup und Sojasauce sorgfältig verrühren. Die Hühnerflügel mit Wasser abspülen und trocken tupfen. In eine Schüssel geben und mit der Marinade vermischen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Die Chicken Wings auf das Backblech legen und im Ofen zirka 30 Minuten braten, nach 15 Minuten wenden.

Tipp