Höllen-Flügel

Pikantes Rezept mit feuriger Barbecuesauce: höllisch leckere Höllen-Flügel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 11,0 h



Zutaten

1 kg	Hühnerflügel
7 EL	Chilisauce
3 EL	Sojasauce
4 EL	Honig
1 Stk.	Zitrone (den Saft)
2 Stk.	Knoblauch
1.5 TL	Chilipulver
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Höllen-Flügel** zu Beginn die Chilisauce in eine große, flache Schüssel geben. Knoblauchzehen schälen, fein schneiden und zufügen. Mit Sojasauce, Chilipulver, Honig, Zitronensaft, Paprikapulver und Salz zu einer Marinade verrühren.

2. Die Hähnchenflügel in die Marinade einlegen und darin wenden, sodass alles gleichmäßig bedeckt ist. Die Schüssel abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3. Für die Zubereitung den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Die Hähnchenflügel auf einem hohen Blech oder der Fettpfanne verteilen und mit der übrigen Marinade begießen. 20 Minuten im Ofen braten, dann wenden und noch einmal etwa 20 Minuten fertig braten.

Tipp

Anstelle von Honig kann man die Marinade für die Höllen-Flügel auch mit Ahornsirup oder Agavendicksaft zubereiten.