Höllische Chicken-Wings

Aufgepasst, jetzt wird es heiß! Das Rezept für Höllische Chicken-Wings hat es in sich und sorgt für einen wirklich feurigen Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

24 Stk.	Hühnerflügel
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Öl
450 g	Tomaten (passierte)
2 EL	Rohrzucker (braunen)
2 TL	Barbecue-Gewürz
1 TL	Cayennepfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Apfelessig
160 g	Créme frâiche
2 EL	Chili (Jalapeno)

Zubereitung

1. Um Höllische Chicken-Wings zuzubereiten, zunächst den Grill anheizen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Passierte Tomaten hinzufügen und verrühren.

2. Mit Zucker, Barbecue-Gewürz und Cayennepfeffer würzen und alles auf kleiner Hitze bei mehrmaligem Rühren ca. 20 Minuten garen lassen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.

3. Die Hähnchenflügel unter fließendem Wasser abbrausen und trockentupfen. Nach Belieben die Spitzen abtrennen. Großzügig rundherum mit der Sauce bestreichen und von jeder Seite ca. 10-15 Minuten grillen.

4. Chicken Wings auf Tellern anrichten und mit Crème fraîche garnieren. Nach Belieben vor dem Servieren eingelegte Jalapenos in Ringe schneiden und darüber streuen.

Tipp

Am besten schmecken Höllische Chicken-Wings mit frischem Weißbrot oder Pommes frites.