# Hühnerflügel aus der Heißluftfritteuse

Die marinierten Hühnerflügel aus der Heißluftfritteuse schmecken wunderbar knusprig und würzig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Hühnerflügel |
| 1 TL | Salz |
| 1 TL | Zucker |
| 2 EL | frisch gepresster Zitronensaft |
| 1 TL | Senf |
| 1 TL | Paprikapulver (edelsüß) |
| 1 TL | Knoblauchpulver |
| 2 EL | Olivenöl extra vergine |

## Zubereitung

1. Für die knusprigen **Hühnerflügel aus der Heißluftfritteuse** das Hühnerfleisch zuerst marinieren. Dazu das Fleisch mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Den Zitronensaft mit Salz, Zucker, Paprikapulver edelsüß, Knoblauchpulver, Olivenöl und Senf vermischen. Die Hühnerflügel zugeben und gut vermengen damit sich die Marinade gut auf dem Fleisch verteilt. Mindestens eine halbe Stunde marinieren lassen.

2. Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen. Die Hühnerflügel in die Fritteuse geben, wenn möglich nicht übereinander stapeln und 25 Minuten frittieren. Zwischendurch mehrmals wenden.

**Unsere Empfehlung**
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL

hier bestellen

## Tipp

Je länger die Hühnerflügel marinieren, desto intensiver wird der Geschmack. Das Fleisch kann man gerne auch über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.