Hühnerflügel mit Ahornsirup

Wer hat Lust auf richtig knusprige Hühnerflügel mit Ahornsirup? Ein ideales Rezept für einen schönen Grillabend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,7 h

Zutaten

20 Stk.	Hühnerflügel
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
4 EL	Sojasauce
4 EL	Ketchup
0.5 EL	Dijonsenf
1 Stk.	Chilischote
5 EL	Maiskeimöl
3 EL	Ahornsirup

Zubereitung

1. Für die Hühnerflügel **mit Ahornsirup** die Hähnchenflügel gründlich waschen und trockentupfen. Längs etwas auseinanderziehen und jeden Hähnchenflügel auf einen Schaschlikspieß stecken, dabei ein Ende des Spießes freilassen. Ketchup, Sojasauce, Senf, Öl und die gehackte Chilischote mischen und pürieren. Salzen und pfeffern. Die Hähnchenflügel in die Marinade legen und im Kühlschrank ca. 1-2 Stunden ziehen lassen. Zwischendurch mehrmals wenden.

2. Die Marinade abtropfen lassen und auffangen. Marinierte Hähnchenflügel auf dem heißen Grill von jeder Seite etwa 8-10 Minuten grillen. Dabei immer wieder mit Marinade bepinseln, 4 EL aufheben und mit Ahornsirup verrühren. Kurz vor Ende der Grillzeit die Hähnchenflügel damit noch einmal dick bestreichen und fertig grillen, bis sie schön knusprig sind.

Tipp

Auf jeder Grillparty sind Hühnerflügel mit Ahornsirup sehr beliebt und schmecken sehr gut zu Nudelsalat.