Knusprige Hühnerflügel

Das Rezept für die knusprigen Hühnerflügel aus dem Backofen ist ein wahrer Gaumenschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

8 Stk.	Hühnerflügel
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
2 EL	Ketchup (mild oder scharf)
2 EL	Öl
2 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **knusprigen Hühnerflügel** zuerst die Marinade zubereiten. Dafür die Bio-Zitrone gründlich waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und in eine Schüssel geben. Zitronenabrieb mit Ketchup, Paprikapulver, gepressten Knoblauch und Rapsöl vermischen. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hühnerflügel gründlich mit der Marinade einreiben. Mindestens für 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen, damit die Aromen gut einziehen können.

2. Den Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die marinierten Hühnerflügel auf das vorbereitete Backblech legen. Die Hühnerflügel nochmals mit der restlichen Marinade bestreichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 40-45 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Tipp

Die knusprigen Hühnerflügel gelingen auch in zirka 20 Minuten in einer Heißluftfritteuse.