Scharfe Hühnerflügerl gegrillt

Scharfe Hühnerflügerl gegrillt sorgen durch die feurig scharfe Marinade für eine beliebten Abwechslung bei der Grillparty.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

1 kg	Hühnerflügel
100 ml	Chicken-Chili-Soße
100 ml	Ahornsirup
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
1 EL	Senf (scharf)
2 EL	Apfelessig
0.5 TL	Worcestershiresauce
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für scharfe Hühnerflügerl gegrillt zuerst die Marinade zubereiten. Dafür ein flache Schüssel oder Schale verwenden. Ahornsirup, Chicken Chili Sauce, Apfelessig und Worcestershiresauce darin vermischen, Die Zwiebel schälen fein hacken und zusammen mit den gepressten Knoblauch in die Schüssel geben und mit Pfeffer würzen. Die Hühnerflügerl in die Marinade legen und zirka 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. In dieser Zeit das Hühnerfleisch mehrmals wenden.

2. Die Hühnerflügerl aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Danach auf dem Grill 8-10 Minuten auf jeder Seite grillen. Während dessen immer wieder mit einem Pinsel mit der scharfen Marinade bestreichen.

hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm



Tipp

Scharfe Hühnerflügerl gegrillt mit Weißbrot und gemischte Salate servieren. Die Hühnerflügerl können beliebig auch durch andere Geflügelfleischstücke ersetzt werden.