Sesam Chicken Wings

Mit dem Rezept für Sesam Chicken Wings lässt sich eine asiatische Alternative zu den bereits bekannten Rezepten zubereiten. Ausprobieren und vom guten Geschmack überraschen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Salz
2 EL	Sojasauce
2 EL	Hoisinsauce
2 EL	Honig
1 TL	Sesamöl
1 Prise	Cayennepfeffer
1.5 kg	Hühnerflügel
2 EL	Sesam
1 Stk.	Schalotte

Zubereitung

1. Für die Sesam Chicken Wings als erstes den Ofen auf 220°C vorheizen und eine große flache Backform oder ein Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen.

2. Nun den Knoblauch schälen, fein hacken, mit Sojasauce, Hoisinsauce, Honig, Öl und Cayennepfeffer vermischen. Nun die Hähnchenflügel gründlich mit der Marinade einreiben und auf dem Backblech ausbreiten.

3. Das Backblech anschließend für 17 Minuten in den Ofen stellen, die Chicken Wings danach wenden und für weitere 18 Minuten backen lassen.

4. In der Zwischenzeit Öl in einer Pfanne erhitzen und die Sesamsamen kurz darin rösten. Danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Frühlingszwiebel waschen und den

grünen Teil der Zwiebel in feine Scheiben schneiden.

5. Die Wings nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen, heiß servieren.

Tipp

Für einen intensiveren Geschmack, die Sesam Chicken Wings einfach über Nacht in die Marinade legen. Die Wings lassen sich hervorragend als Finger Food servieren und kommen auf jeder Party bestimmt gut an.