



Hauptgang

Chicken Wings – Hot and Spicy

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

16 Stück	Hähnchenflügel (oder 6-8 Geflügelschenkel)
2 Stück	Zitronen, den Saft davon
2.5 dl	Chilisauce, süß
4 Stück	Chilischoten (scharf), ganz fein gehackt. Wer's gerne scharf mag, soll die Kernen nicht entfernen.
4 EL	Honig
2 Zehen	Knoblauch, gepresst
	Salz sowie Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Marinade:

Zitronensaft, Honig, Chilisauce, Chilischoten sowie den gepressten Knoblauch

Den Zitronensaft mit dem Honig, der Chilisauce, den feingehackten Chilischoten sowie dem gepressten Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenteile

Die Hähnchenteile mit der Marinade einstreichen und über Nacht (mindestens 6 Stunden) marinieren.

Zubereitung:

Backofen oder Grill

Die marinierten Hähnchenteile im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad backen oder auf dem Holzkohlengrill, bei nicht allzu grosser Hitze.

Achtung: Die Hähnchenteile werden auf Grund des Honigs (Zucker) dunkel, daher auf die Hitze achten. Auch wenn sie dunkel sind schmecken sie phantastisch.

Ein tolles Rezept für die Grillsaison. Lässt sich aber gut im Backofen zubereiten.