

# CHICKENWINGS / HÄHNCHENFLÜGEL AUS DEM OFEN ODER VOM GRILL



Würzige Marinade für Chickenwings aus dem Ofen oder vom Grill, die auch gut vorbereitet werden kann.



Zubereitungszeit

**15 Minuten**



Kochzeit

**40 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## MARINADE

Verrühre Honig, Zitronensaft, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Öl, Curry, Tabasco, geriebene Knoblauchzehe, Tomatenmark und Senf mit einem Schneebesen.

Gebe die Hähnchenflügel dazu und massiere die Marinade mit den Händen gut ein.

Lasse die Hähnchenflügel abgedeckt für mindestens 4 Std. ziehen, gerne auch über Nacht.

## ZUBEREITUNG IM OFEN

Lege die Hähnchenflügel mit der Hautseite nach unten auf ein Backrost und gare sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für 20 Min. Schiebe dabei ein mit Backpapier belegtes Blech darunter, damit der Ofen sauber bleibt. Wende sie nach 20 Min. und gare sie für weitere 20 Min. fertig. Bestreiche sie hierbei mit dem Fett, welches herunter tropft.

## ZUBEREITUNG AUF DEM GRILL

Grille die Hähnchenflügel je nach Grill für etwa 10 Min. pro Seite.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## ZUTATEN:

- 3 EL** Honig
- 1** Zitrone
- 3 EL** Paprikapulver
- ½ TL** Chili
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 6 EL** Sonnenblumenöl
- 1 TL** Curry
- 1 EL** Tabasco
- 1** Knoblauchzehe
- 3 EL** Tomatenmark
- 1 TL** Senf
- 2 kg** Hähnchenflügel