

GEGRILLTES HÄHNCHEN – CHICKEN WINGS



Hähnchen schmeckt lecker, ganz besonders vom Grill! Mit dieser leckeren Marinade verwandelt ihr Hähnchenschenkel und Hähnchenflügel zu einem Gaumenschmaus.



Zubereitungszeit

15 Minuten



Back-/Kochzeit

45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

HÄHNCHEN VORBEREITEN

Nimm die Hähnchenschenkel auseinander, so dass zwei Teile entstehen. Bestreiche die Hähnchenteile mit Salz, Pfeffer und Öl. Heize den Grill vor und lege zuerst die großen Teile darauf. Grille die großen Hähnchenteile etwa 15 Minuten, damit Röstaromen entstehen und schiebe sie dann zur Seite, damit sie bei geringer Hitze weiter garen. Lege die kleinen Hähnchenteile nun auch dazu. Grille die Hähnchenteile weitere 15 Minuten und wende sie zwischendurch.

MARINADE

Reibe die Knoblauchzehen und schneide die Chilischoten fein. Verrühre alle Zutaten miteinander. Bestreiche alle Hähnchenteile mit der Marinade und grille sie weiter bis sie goldbraun sind (ca. 15 Minuten). Du kannst sie auch mehrfach bestreichen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

HÄHNCHEN:

- 2 Hähnchenschenkel
- 16 Hähnchenflügel

MARINADE:

- 4 Knoblauchzehen
- 2 Chilischoten
- 50 ml Sojasoße
- 2 EL Honig
- 2 Limetten (Saft)
- 1 Pr. Cayennepfeffer
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)