

Chicken Wings mit Asia-Marinade

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



- 2 -

Die fertigen Chickenwings mit der Marinade in einer Schüssel vermischen und am besten warm genießen.

Zutaten für 1 kg Chickenwings

- 1 kg Chickenwings
- 2 Esslöffel Ketchup
- 1 Esslöffel Hoisinsauce
- 1 Teelöffel Tom Yum (Sauer-scharfe thailändische Suppe aus dem Asia-Laden)
- 1 rote Chili
- 1 Koriander
- 1 Esslöffel Knoblauch (fein geschnitten)
- 1 Esslöffel Ingwer (fein geschnitten)

Ein simples Rezept mit einem Hauch von Exotik - diese **Chicken Wings mit Asia-Marinade** machen deinen Fingerfood-Genuss zu einem Geschmackserlebnis der Extraklasse.

- 1 -

Die Chickenwings parieren und grillfertig machen. Solange auf den Grill legen, bis sich das Fleisch vom Knochen lösen lässt. Zwischenzeitlich den Koriander und die Chilischote kleinhacken, mit den anderen Zutaten für die Marinade vermengen und erhitzen.