

Chicken Wings mit Barbecue-Marinade

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 18 Stück

Für die Chicken Wings

18 Hähnchenflügel
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel Paprikapulver
1/2 Teelöffel Cayenpeffer

Für die Sauce

180 ml Barbecue Sauce
50 g Honig
2 Esslöffel Ketchup
1 Esslöffel Sriracha
1 Esslöffel Sojasauce

Chicken Wings schmecken am besten, wenn du sie selber machst! Warum? Na ganz klar: Du kannst entscheiden, wie du sie marinierst! Also ganz nach deinem Geschmack! Denn einige mögen es lieber **süß & sauer**, andere wiederum **rauchig & salzig**. Es gibt so viele leckere Marinaden, am besten probierst du erstmal diese würzige Barbecue-Honig-Marinade für deine **Hähnchenflügel** aus. Nach dem Einpinseln einfach in den Backofen schieben. Dort werden sie knusprig-kross gebacken – Street Food deluxe!

Natürlich kannst du deine Chicken Wings auch in der Pfanne braten oder im Sommer auf dem Grill – dort bekommen sie eine besonders rauchige Note. Und falls du noch nach leckeren **Beilagen** suchst, dann back ein knuspriges Baguette oder mach einen knackigen Salat!

- 1 -

Backofen auf 190 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für die Chicken Wings Hähnchenflügel waschen, mit einem Küchenpapier trockenreiben und mit Salz, Knoblauch, Paprika und Cayenne würzen. Im heißen Ofen 35-40 Minuten backen.

- 3 -

Für die Sauce alle Zutaten vermischen. Hähnchenflügel mit der Sauce einpinseln und erneut 5-10 Minuten im heißen Ofen backen.

Chicken Wings Marinade

Für einen intensiven Geschmack kannst du die Hähnchenflügel über Nacht in der Barbecue-Marinade ziehen lassen. Fülle vorher ein paar Löffel ab und bestreiche die Flügelchen kurz vor dem Servieren erneut mit der Marinade.

Du bist kein Fan von **Barbecue-Marinade** und möchtest deine Wings gerne anders würzen? Dann probier doch mal diese pikante **Asia-Marinade**:

- 6 EL Erdnuss oder Pflanzenöl
- 6 EL Sojasauce
- 3 EL Hoisinsauce
- 2 TL geriebener Ingwer

Chicken Wings mit Barbecue-Marinade

- 2TL Knoblauchpulver
- 2 TL Chiliflocken
- frischer Koriander und Frühlingszwiebeln zum Servieren

