

Hot Wings

VORBEREITEN

60
Min.

RUHEN

12
Std.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 15 Hot Wings

15 Chicken Wings
120 g BBQ Rub
80 ml Hot Sauce
2 Teelöffel Worcestershire Sauce
20 ml Apfelsaft (naturtrüb)
3 Knoblauchzehen
10 ml Weißwein-Essig
1 Teelöffel Honig
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Besonderes Zubehör

Grill
Klarsichtfolie

Richtige Hot Wings sind so ziemlich das beste, schnelle Grill-Intermezzo, das es gibt. Die knusprigen Flügel grillst du von allen Seiten ordentlich an und lässt sie anschließend indirekt garziehen. Übergossen werden die Hühnerteile mit einer knallig scharfen Sauce aus

Apfelsaft, Chili-Sauce, Essig, Worcestershire Sauce und Honig.

Dann heißt es Pullover ausziehen, Besteck und Manieren wegwerfen und mit den Händen loslegen. Wenn dein Gesicht nach dem Chicken-Snack nicht voll mit Sauce ist und brennt als wärst du in einen Busch Brennnesseln gefallen, hast du irgendwas nicht richtig gemacht. Es lohnt sich übrigens eine ganze Rolle Küchenkrepp in griffnähe zu haben.

Ein guter Tipp: Habe immer eine Packung der gerubbteten Chicken Moppets im Kühlschrank parat, falls deine Kumpels spontan mit einem Kasten Bier vor der Tür stehen, oder die neue Nachbarin klingelt, weil sie sich gerne vorstellen würde. Wie lernt man sich denn bitte besser kennen, als beim Hot Wing essen? Genau, da wird sie auch keine Antwort haben - gern geschehen!

- 1 -

Knoblauch schälen, andrücken und zusammen mit Hot Sauce, Apfelsaft, Essig, Worcestershire Sauce und einem Schuss Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze auf 1/3 der Menge reduzieren. Anschließend kalt stellen.

- 2 -

Chicken Wings in einer Schüssel gründlich mit Öl und dann mit Rub einreiben, mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank legen.

- 3 -

Am nächste Tag Grill auf höchste Temperatur aufheizen.

- 4 -

Hot Sauce auf dem Seitenkochfeld oder Herd bei niedriger Hitze aufwärmen.

Hot Wings

- 5 -

Chicken Wings ca. 6 Minuten von allen Seiten kross angrillen. Brenner auf Minimum stellen, Wings aufs Warmhalterost legen und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten nachgaren.

- 6 -

Knoblauch aus der Sauce entfernen und Chicken Wings mit der Hot Sauce übergießen. Sofort genießen.