



Spicy Chicken Wings vom Grill

Zutaten

(für 4 Personen):

- 2 kg Hähnchenflügel (circa 24 Stück)
- 3 EL Öl
- 3 EL Sojasauce
- 2 EL Ketchup
- 2 EL Honig
- 1 EL Senf
- 1 EL Paprika edelsüß
- 1 EL Tabasco
- 2 TL Salz
- 4 Maiskolben
- 50 g Kräuterbutter



Nährwerte:

Pro Portion ca. 682 kcal, 35 g Fett, 26 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 40 Minuten (zzgl. 2 Stunden Marinierzeit)



Spicy Chicken Wings vom Grill

Zubereitung:

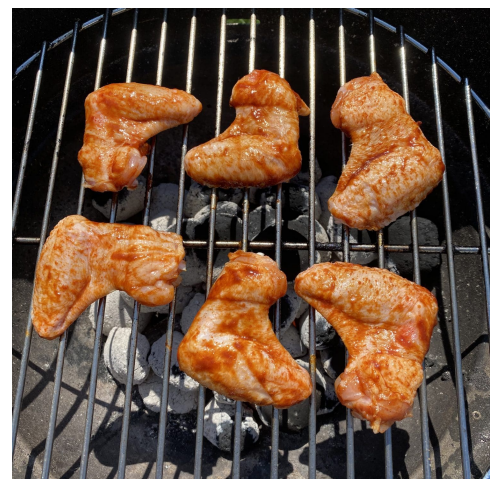
1. Für die Marinade der spicy Chicken Wings verrührt ihr Öl, Sojasauce, Ketchup, Honig, Senf, Paprika edelsüß, Tabasco und Salz.



2. Dann mariniert ihr die Hähnchenflügel in der Marinade und stellt sie für circa 2 Stunden in den Kühlschrank. Plant dabei zeitlich ein, dass ihr die Hähnchenflügel eine Stunde bevor sie auf den Grill kommen, aus dem Kühlschrank nehmt. So ist der Temperaturunterschied nicht so groß und das Fleisch bleibt schön saftig. ☒



3. Jetzt legt ihr die Hähnchenflügel für circa 15 Minuten auf den Grill. Wendet sie dabei einige Male und bestreicht sie immer wieder mit der Marinade.





Spicy Chicken Wings vom Grill

4. Nach 15 Minuten legt ihr den mit Kräuterbutter eingepinselten Mais ebenfalls auf den Grill.



5. Nach ungefähr 30 Minuten könnt ihr die spicy Chicken Wings vom Grill nehmen und mit dem Mais zusammen genießen. ☺



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Spicy Chicken Wings vom Grill



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de