WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chili-Bier-Chicken Wings

Zutaten (für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenflügel
200 ml Bier
100 ml Ketchup
4 EL Öl
1 EL Senf
2 EL Honig
4 EL Worcestershiresauce
1 TL Chili
3 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
150 g Crème fraîche
80 ml süßer Senf
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 837 kcal, 57 g Fett, 20 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten (ohne Zeit zum Marinieren)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chili-Bier-Chicken Wings

Zubereitung:

1. 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.



2. Zuerst Bier, Ketchup, Öl, Senf, Honig, Worcestershiresauce, Chili, gehackten Knoblauch und etwas Salz und Pfeffer mischen.



3. Dann die Hähnchenflügel 1 Stunde im Kühlschrank darin marinieren, für 20 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen und…

Chili-Bier-Chicken Wings



4. …circa 30 bis 35 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



5. Für den bayerischen Dip Crème fraîche und süßen Senf mit gehackter Petersilie mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chili-Bier-Chicken Wings

6. Zum Schluss nur noch alles anrichten, schnell zugreifen und genießen.





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-geflügel.de**