BBQ Chicken Wings
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 kg Hühnerflügel, 6 Esslöffel Chilisauce, 3 Esslöffel Sojasauce, 4 Esslöffel Honig, 1 unbehandelte Limette, 2 große Knoblauchzehen, 4 kleine rote getrocknete Chilischoten, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Paprikapulver edelsüß, 0,5 Teelöffel Ingwerpulver.

Die Vorbereitungen:

Hühnerflügel waschen und trockentupfen, Limette ausdrücken und mit Honig, Chili- und Sojasauce in einer kleinen Schüssel verrühren. Knoblauch schälen und durchpressen, Chilischoten in einem Mörser zerstoßen und mit dem Knoblauch, Salz, Paprika- und Ingwerpulver zur Marinade geben (Sie können selbstverständlich auch frischen Ingwer nehmen, allerdings sollten Sie in dann SEHR fein hacken, bevor Sie ihn zu der Marinade geben).Hühnerflügel dicht in eine Schüssel oder Auflaufform geben, mit der Marinade übergießen und mindestens 6 Stunden, am Besten aber über Nacht, ziehen lassen.

Die Zubereitung:

Die Hühnerbeine aus der Marinade heben und auf einem Grill bei nicht zu großer Hitze rundum grillen, dabei immer wieder mit der Marinade bepinseln. Sie können die Flügel natürlich auch im Backofen zubereiten, geben Sie sie hierfür mit etwas Marinade in eine breite Auflaufform und backen Sie bei rund 220° C (Umluft 200°) für eine halbe Stunde. Wenn die Flügelspitze dabei zu dunkel werden, einfach mit etwas Alufolie abdecken.

Guten Appetit!