

SCHARFE CHICKEN-WINGS

Mit einem köstlichen Chili-Dip



Zeit Pers.
1 STD. 45 MIN. 4



SCHARFE CHICKEN-WINGS

Vorbereitungszeit: 60 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Personen: 4

ZUTATEN

12 HÜHNERFLÜGEL

2 TL MEERSALZ

80 G HONIG

20 G BRAUNER ZUCKER

50 - 70 G TOMATENMARK

4 EL ERDBEERPULPE-RHABARBER-AGRODOLCE

2 KNOBLAUCHZEHEN

2 EL SMOKY BBQ MIX

6 EL OLIVENÖL MAYONNAISE

1/2 EL GHOST CHILI SAUCE



ZUBEREITUNG

Chicken-Wings

Hühnerflügel mit Meersalz würzen. Knoblauch zerdrücken, über das Fleisch geben und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Marinade Honig, braunen Zucker, Tomatenmark und 4 EL Erdbeer-Rhabarber-Agrodolce in einer Pfanne erhitzen, mit Smokey BBQ Mix würzen und leicht abkühlen lassen.

Barbecue-Grill auf 160°C aufheizen. Hühnerflügel in eine feuerfeste Schale geben und auf den Grill stellen, Deckel schließen und ca. 30 Minuten garen lassen. Dann das Fleisch großzügig mit der Marinade einstreichen und auf dem Grill weitergaren, bis die Marinade fest bzw. ganz eingezogen ist.

Chili-Dip

Ghost Chili Sauce mit 6 EL Olivenöl Mayonnaise (ganz nach Geschmack) zu einem Dip verrühren.

Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei Oil & Vinegar.