

Chicken Wings

Chicken Wings

Zutaten für 8 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [20.05.2015](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten:

48 Hähnchenflügel
6 EL Olivenöl
Salz
6 Knoblauchzehen
12 EL Tomatenketchup
4 EL Balsamicoessig
2 Limetten
2 EL brauner Zucker
4 EL Honig
Paprikapulver scharf
Chilli (Cayennepfeffer)
Pfeffer
Tabasco

Zubereitung:

Holzkohlen- oder Backofengrill aufheizen. Hähnchenflügel kalt waschen, trocken tupfen, in einer Schüssel mit Olivenöl und ca. 2 TL Salz gut vermengen. Die Flügel auf dem Rost des Grills oder Ofens 15 min grillen/braten. In der Zwischenzeit den Knoblauch zerquetschen. Mit Ketchup, Essig, Limettensaft, Zucker und Honig zu einer BBQ-Sauce mischen. Mit Salz, Pfeffer, Chili, Paprika und Tabasco abschmecken. Die Flügel mit 1/3 der Sauce bepinseln und weitergrillen. Wenden und wieder bepinseln. So lange grillen bis die ganze Sauce aufgebraucht und auf den Wings karamellisiert ist.