

Rezept

Pikante Hähnchenflügel

Ein Rezept von Pikante Hähnchenflügel, am 25.07.2024

Zutaten

1,2 kg Hähnchenflügel	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 EL Pflanzenöl
1 EL brauner Zucker	1 EL Chili-con-carne-Gewürzmischung
1/2 TL getrockneter Thymian	1/2 TL getrockneter Oregano
150 ml scharfes Ketchup (»Hot«)	150 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark	2 EL Rotweinessig
2 EL Worcestersauce	Salz
schwarzer Pfeffer	200 g saure Sahne
Öl für den Rost	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenflügel waschen, eventuell die Flügelspitzen abschneiden. Mit Küchenpapier abtupfen.
2. Für die Grillsauce Zwiebel und Knoblauch abziehen, grob zerkleinern und im Blitzhacker pürieren. Das Öl erhitzen und das Püree bei schwacher Hitze ca. 5 Min. darin glasig dünsten. Den Zucker einstreuen, Gewürzmischung und Kräuter zugeben. Ketchup, Wein, Tomatenmark, Essig und Worcestersauce unterrühren. Offen 15 Min. köcheln lassen.
3. Den Holzkohlen- oder Backofengrill anheizen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, ein Viertel davon auf das Geflügel streichen. Grillrost leicht ölen. Die Flügel auf dem heißen Rost bei mittlerer Hitze 20-30 Min. garen. Dabei gelegentlich wenden und mit Grillsauce bestreichen.
4. Die saure Sahne mit einer Prise Salz glatt rühren. Die Hähnchenflügel mit der restlichen Sauce übergießen und je einen Klecks saure Sahne darauf setzen.