

Rezept

Zitronen-Chili-Chicken-Wings

Ein Rezept von Zitronen-Chili-Chicken-Wings, am 15.12.2025

Zutaten

12 möglichst fleischige Hähnchenflügel

4-5 EL Zitronensaft

1 EL Tomatenketchup

1-2 getrocknete rote Chilischoten

Pfeffer aus der Mühle

1 Zweig frischer Rosmarin

1 gehäufter EL Honig

1 TL Worcestersauce

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenflügel kalt waschen und mit einem Küchentuch gut abtrocknen. Die Nadeln vom Rosmarinzweig abstreifen, sehr fein hacken. Dann in einer Schüssel mit Zitronensaft, Honig, Ketchup und Worcestersauce kräftig verquirlen. Die getrockneten Chilischoten zerbröseln oder hacken. Die Marinade mit Salz, Pfeffer und Chilischoten so scharf wie gewünscht abschmecken.
2. Jeden Hähnchenflügel mit der Marinade rundum einpinseln, in eine Schüssel legen, die übrige Marinade darüber träufeln. Zudecken, bis zum Grillen kühl stellen.
3. Die Chicken Wings auf dem Holzkohlengrill von beiden Seiten knusprig grillen. Die Wings sind nach etwa 10 Minuten fertig. (Schlechtwetterprogramm: Backofengrill einschalten, Fettspalte unten rein, Flügel auf den Rost legen, einpinseln, nicht ganz oben, aber ziemlich weit oben einschieben – Wendemanöver nicht vergessen!)