

Rezept

Zitronen-Chili-Chicken-Wings

Ein Rezept von Zitronen-Chili-Chicken-Wings, am 21.03.2023

Zutaten

- | | |
|---|----------------------------------|
| 12 möglichst fleischige Hähnchenflügel | 1 Zweig frischer Rosmarin |
| 4-5 EL Zitronensaft | 1 gehäufter EL Honig |
| 1 EL Tomatenketchup | 1 TL Worcestersauce |
| 1-2 getrocknete rote Chilischoten | Salz |
| Pfeffer aus der Mühle | |

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 Rosmarinzwig 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 Holzkohlegrill von beiden Seiten knusprig grillen. Die Wings sind nach etwa 10 Minuten fertig. (Schlechtwetterprogramm: Backofengrill einschalten, Fettpfanne unten rein, Flügel auf den Rost legen, einpinseln, nicht ganz oben, aber ziemlich weit oben einschieben – Wendemanöver nicht vergessen!)