

Chicken-Wings neuseeländischer Art



Für ca. 8 Personen

Zutaten

3000 g Hähnchenflügel, frische
6 EL Senf
16 EL Öl
10 EL Sojasauce
5 EL Honig
4 EL Tabasco
8 Knoblauchzehen
3 Chilischoten
2 EL Paprikapulver, rosenscharf
etwas Pfeffer aus der Mühle
2 TL Salz

Zubereitung

Die Hähnchenflügel waschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und beiseite stellen.

Die Chili von den Kernen befreien und kleinschneiden. (Es empfehlen sich Gummi-Handschuhe für die Verarbeitung)

Das Öl, den Senf, die Sojasauce, den Honig und den Tabasco miteinander verrühren.

Die Knoblauchzehen häuten und durch eine Knoblauchpresse drücken und zur Marinade geben.

Die Gewürze ebenfalls in die Marinade geben.

Die Marinade über die Hähnchenflügel geben und mindestens 12 Stunden kalt ziehen lassen.

Anschließend im Backofen bei 160°C 40-50 Minuten garen.

Tipp: Zu den neuseeländischen Chicken-Wings passt gut frischer Salat mit einem Zitronen-Dressing.