Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Knusprige Chicken Wings vom Grill

Hauptspeise Gartenparty Grillen Sommer

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Hähnchenflügel trocken tupfen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Den Grill auf mittlere indirekte Hitze (ca. 180–200 °C) einrichten.

Gasgrill: eine Seite aktiv, andere indirekt

Holzkohle: Glut seitlich platzieren

Die Hähnchenflügel auf die indirekte Zone legen und geschlossen ca. 20–25 Minuten grillen, bis sie fast durch sind. FELIX Ketchup Zwiebel Senf, Honig und Apfelessig glatt verrühren. Die Wings nun in die Glasur tauchen oder großzügig bepinseln und auf die direkte Hitze legen. 5–10 Minuten grillen, dabei mehrmals wenden und nachglasieren. Die Oberfläche wird glänzend, leicht karamellisiert und intensiv im Geschmack. Mit frischen Kräutern bestreuen und optional mit etwas zusätzlichem FELIX Ketchup Zwiebel Senf servieren.

Zutaten

- 800 g Hähnchenflügel
- 5 EL FELIX Zwiebel Senf
- 1 EL Honig oder Ahornsirup
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- etwas Schnittlauch oder Petersilie zum Garnieren