Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Pikante Hühnerflügerl

Hauptspeise Fußball Party Geflügelgerichte Grillen Schnelle Küche Sommer

Zubereitung **Schwierigkeit:**

Marinaden-Zutaten solange rühren bis sich der Honig löst. Flügel in einer Schüssel marinieren und für mindestens fünf Stunden ziehen lassen. Hühnerflügel abtropfen lassen und mit der Haut nachoben auf den Grillrost legen. Auf dem nicht zu heißen Grill gut 30 Minuten garen, dabei immer wieder wenden. Um zu überprüfen, ob das Hähnchen durch ist, sollte beim Anstechen klarer Fleischsaft austreten.

Tipp: Das Hendl bleibt schön saftig, wenn es während des Grillens immer wieder mit der Marinade bepinselt wird.

Zutaten

- 1 kg Hühnerflügel
- 10 Stk. Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 EL Honig
- 4 EL Senf
- 4 EL Sojasauce
- 4 EL Zitronensaft
- 8 EL Bona Pflanzenöl
- 4 TL Salz
- 2 TL Pfeffer, gemahlen