

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