

Chicken Wings

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zitronensaft	3 EL (Esslöffel)
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	4 EL (Esslöffel)
Sesamöl	1 EL (Esslöffel)
Knoblauchzehen	4 Stk.
Tabasco	2 TL (Teelöffel)
Bienenhonig	3 EL (Esslöffel)
Salz	1 Prise(n)
Hühnerflügel / Chicken Wings	12 Stk.
Sesam	2 EL (Esslöffel)

Zubereitung:

Hühnerflügel waschen, trockentupfen und in eine Form legen, in der sie problemlos Platz haben.

Honig mit Zitronensaft, Sojasauce, Sesamöl, gepressten Knoblauch, Tabasco und Salz vermischen.

Die Sauce über die Wings gießen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Eventuell nochmal umdrehen.

Am nächsten Tag, Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen, Chickenwings mit der Hautseite nach unten darauf legen. Im Ofen ca. 10 Minuten garen. Umdrehen, Sesam darauf streuen, und nochmal ca. 15-15 Minuten backen, bis sie schön knusprig sind!

Mahlzeit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-258-Chicken-Wings.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at