

aus der Otto Gourmet Küche

Chickenwings

4 Personen | Autor: OTTO GOURMET Küchenteam | Kategorie: Geflügel | Schwierigkeit: leicht |
Zeit: ca. 1 Std + ca. 12 Stunden zum Marinieren und Auftauzeit



Zutaten

- Ca. 1 kg Hühnerflügel (z. B. Art. [5116](#) oder [5259](#))
- 10 g Salz
- ½ Knoblauchzehe
- 100 ml Aronsirup
- Saft von einer Orange

nach Geschmack zum Servieren:

frischer Chili, Koriander, Sesam, Frühlingslauch, Limettensaft - und abrieb

Vorbereitung

Die Chickenwings über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen, anschließend aus der Packung entnehmen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die Spitze der Flügelchen mit einem scharfen Messer entfernen. (Man kann diese gut für eine Brühe verwenden.)

Zubereitung

- Aus den anderen Zutaten eine Marinade herstellen und die Wings für 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- Den Backofen auf 160°C vorheizen, die Chickenwings aus der Marinade nehmen, auf eine Backmatte oder Backpapier legen und in den Backofen schieben.
- Die restliche Marinade aufkochen und mit etwas Speisestärke sirupartig abbinden.
- Nach ca. 20 Minuten die Flügelchen mit der gebundenen Marinade immer wieder einpinseln bis alles aufgebraucht ist und die Wings schön glasiert sind.
- Nach Belieben mit etwas Koriander, Chili, Frühlingslauch, Sesam, Limettensaft und -abrieb vollenden.
- .

Guten Appetit!