

Chicken Wings (Marinierte Hähnchenflügel)



Zutaten für vier Personen:

8 Stück Hähnchenflügel

Marinade für Hähnchenflügel:

4 EL Hot Chili Sauce (z.B. von Heinz)

2 Knoblauchzehen

1 EL Aceto Balsamico

1,5 EL Honig

ein knapper TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

einige Spritzer Tabasco-Sauce

3 EL neutrales Öl

Blue-Cheese-Dip:

250 g Bavaria Blue

125 ml saure Sahne

6 EL Mayonnaise

6 EL Milch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Bei den Hähnchenflügeln die Spitzen abschneiden, in zwei Teile schneiden, waschen, trocknen.

2. Hähnchenflügel für mindestens 30 Minuten, besser 120 Minuten, in Marinade geben.

3. Backofen auf 180° vorheizen.

4. Eine Chromstahl-Form mit Alufolie auskleiden und die marinierten Hähnchenflügel-Teile hineingeben. 50 - 60 Minuten bei 180° im Backofen garen.

Blue-Cheese-Dip:

Einfach alle Zutaten mischen und cremig rühren.

Hinweise:

Dazu optional Blue-Cheese-Dip und/oder Guacamole sowie Hot Chili Sauce reichen.

Vier Hähnchenflügelhälften pro Person sind die Menge für eine kleine Vorspeise. Im Rahmen eines größeren Häppchen-Buffets rechnet man nur zwei Hähnchenflügelhälften pro Person.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 200 min, Vorspeisen, Partygerichte, warmes Buffet, Fleisch, Huhn, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023