

# Hähnchenflügel im Backofen

## [Alitas de pollo al horno]



### Zutaten für drei Personen:

8 Hähnchenflügel  
1/2 TL Kreuzkümmel (optional)  
1/2 TL Paprika edelsüß  
1/2 TL geräucherte Paprika  
1 EL Dijonsenf  
1 EL Apfelessig  
1 EL Honig  
3 EL Sojasauce  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Hähnchenflügel im Gelenk teilen. Waschen und gut mit Küchentüchern trocknen.

2. Alle Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und dann mit den Hähnchenflügeln vermengen. Eine Stunde im Kühlschrank marinieren, dann nochmals vermengen und eine weitere halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3. Backofen auf 180° vorheizen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Hähnchenflügel darauf verteilen. Hähnchenflügel zunächst 25-30 min garen.

5. Danach einzeln umdrehen und weitere 10-15 min garen.

### Hinweise:

Dazu passen z.B. ein Blue-Cheese-Dip oder eine Parmesan-Creme.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Geflügel, Huhn, spanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023