

Grillrezepte

Gegrillte Hähnchenflügel Mit Marinade

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Hähnchen, Grillen, BBQ,

12	Hähnchenflügel	3 Essl. Sherry
1/4	Tas. Sojasauce	3 Essl. Öl
1	Knoblauchzehe, zerdrückt	3 Essl. Honig

Flügel waschen und mit Küchenpapier abtrocknen.

In eine Glasschüssel legen und mit dem Gemisch aus Sojasauce, Knoblauch, Sherry und Öl übergießen.

Die Schüssel abdecken und 2 - 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Zwischendurch wenden.

Die Flügel abtropfen lassen und im auf 200°C vorgeheizten Ofen auf dem Grillrost 30 - 45 Minuten grillen.

Den Honig erwärmen.

Die Flügel mit Honig bestreichen und weitere 2 Minuten grillen.

Man kann Hähnchenflügel auch sehr gut auf einem Holzkohle Grill oder Gasgrill grillen.