



HÄHNCHENFLÜGEL MIT HONIG-GLASUR (GRILLGERICHT)

Zutaten: 12 Hähnchenflügel (etwa 1 kg)
(4-6 Personen) 150 g Honig
1 EL mittelscharfe Chilisoße
Holzspieße

Marinade:

6 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 EL fein gehackter Knoblauch
1 TL grobes Salz
½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

In einer großen Schüssel 3 EL Zitronensaft, den Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen. Die Hähnchenflügel hineingeben und mehrmals wenden, damit sie überall mit Marinade überzogen sind. Abdecken und bis zu 4 Stunden im Kühlschrank in der Marinade lassen.

In einer kleinen Schüssel die restlichen 3 EL Zitronensaft mit dem Honig und der Chilisoße vermischen.

Die Flügel einzeln auf Holzspieße ziehen. Darauf achten, dass jedes Flügelglied bis hin zum Knorpel der Flügelspitze aufgespießt ist. Die Flügel auf dem Spieß auseinanderziehen, als wären sie „im Flug“.

Die Hähnchenflügel ca. 20 Minuten auf den Grill legen und dabei öfters wenden. Während der letzten 10 Minuten ein- bis zweimal mit der Glasur bestreichen.

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!