Artikel vom 25.03.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 15:03 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/bbq-chicken-wings-vom-grill-mit-mais-minze-salsa

BBQ-Chicken-Wings vom Grill mit Mais-Minze-Salsa



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

1,5 kg Hähnchenflügel

3 EL Barbecue-Sauce

4 Limetten

3 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

1 Dose Mais

1 Bund Minze

2 Lauchzwiebeln

1 Chili

Zubereitung:

Zuerst die Barbecue-Sauce mit dem Saft von 2 Limetten, 2 EL Öl und etwas Salz und Pfeffer mischen. Dann die Hähnchenflügel damit rundherum bestreichen und circa 20 bis 25 Minuten unter gelegentlichem Wenden grillen, bis sie schön goldbraun sind. Jetzt für die Salsa 1 EL Öl mit dem Saft von 2 Limetten, dem Mais, gehackter Minze, Lauchzwiebelringen und einer Prise Salz und Pfeffer mischen. Zum Schluss nur noch alles anrichten, mit Chili toppen und genießen, genießen, genießen.

IDG