Artikel vom 18.09.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 17:10 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/chili-bier-chicken-wings

Chili-Bier-Chicken Wings



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

1,5 kg Hähnchenflügel

200 ml Bier

100 ml Ketchup

4 EL Öl

1 EL Senf

2 EL Honig

4 EL Worcestershiresauce

1 TL Chili

3 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

150 g Crème fraîche

80 ml süßer Senf

Petersilie

Zubereitung:

Zuerst Bier, Ketchup, Öl, Senf, Honig, Worcestershiresauce, Chili, gehackten Knoblauch und etwas Salz und Pfeffer mischen. Dann die Hähnchenflügel 1 Stunde im Kühlschrank darin marinieren, für 20 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen und circa 30 bis 35 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze im Ofen garen. Für den bayerischen Dip Crème fraîche und süßen Senf mit gehackter Petersilie mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss nur noch alles anrichten, schnell zugreifen und genießen.