

Hähnchen-Flügel, süß und würzig

Für 4 Portionen

Für die Flügel:

1 kg Hühnerflügel	1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer
1 TL Knoblauchpulver	1 T Rauchpaprika	

Für die Glasur:

$\frac{1}{4}$ Tasse Honig	$\frac{1}{4}$ Tasse brauner Zucker	$\frac{1}{4}$ Tasse scharfe Soße
1 EL Sojasauce	1 EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer

Garnituren:

geschnitt. Frühlingszwiebeln	Sesamsamen	Koriander
------------------------------	------------	-----------

Die Hähnchenflügel unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Durch das Entfernen überschüssiger Feuchtigkeit wird die Haut knusprig.

In einer großen Schüssel die Flügel mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und geräuchertem Paprika vermengen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Flügel auf ein Kuchengitter legen, das über einem mit Aluminiumfolie ausgekleideten Backblech steht.

40-45 Minuten backen und nach der Hälfte der Zeit wenden, bis die Flügel goldbraun und knusprig sind.

Bratmethode:

Öl in einer Fritteuse oder einem Topf mit schwerem Boden auf 190°C erhitzen.

Die Flügel portionsweise 8-10 Minuten braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind.

Herausnehmen und auf Papiertüchern abtropfen lassen.

Glasur:

In einem kleinen Topf Honig, braunen Zucker, scharfe Soße, Sojasauce, Apfelessig und Cayennepfeffer vermischen.

Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die Mischung zu blubbern beginnt und leicht eindickt (35 Minuten).

Flügel in die Glasur:

Die gekochten Flügel in eine große Rührschüssel legen.

Die süße und würzige Glasur über die Flügel gießen und schwenken, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.

NN am 17. Juni 2025