

Curry-Chicken-Wings



Zutaten:

2 Hähnchenflügel

3 EL Dirty-Harry-Sauce »Hot Curry«

1 Limette (Saft)

1 EL Honig (oder Dirty-Harry-Sauce
»Honey Mustard«)

2 Knoblauchzehen, in feine Würfel
geschnitten

1 TL frisch geriebener Ingwer

Salz & Pfeffer

1. Dirty-Harry-Sauce »Hot Curry«, Honig, Limettensaft und Knoblauchzehen zu einer Marinade vermischen.
2. Die Hähnchenflügel von beiden Seiten nach Belieben salzen und pfeffern.
3. Die Wings in eine Reine geben und mit der Marinade bestreichen, die Hähnchenteile mit Alufolie abdecken und zwischen 2 - 6 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Wichtig: Das Fleisch etwa 20 - 30 Min. vor dem Grillen Zimmertemperatur annehmen lassen.
5. Die Hähnchenflügel mit der Hautseite nach unten auf den Grillrost legen. Bei mittlerer Hitze unter Wenden etwa 30 Min. grillen, bis die Hähnchenteile rundum knusprig und gut gebräunt sind.
6. Mit der restlichen Marinade können während des Grillens die Chicken Wings bepinselt werden. Aber Achtung: Hier ist es wichtig, dass die Marinade gut heiß wird, da rohes Geflügelfleisch vorher darin lag. Nur so können mögliche Salmonellen abgetötet werden.