



GEGRILLTE CHICKEN WINGS MIT BIER-HONIG-GLASUR

ZUTATEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Grillzeit: ca. 35 Minuten

Für 2 Portionen:

600 g Hähnchenflügel

Salz

1 Knoblauchzehe

1 EL Sonnenblumenöl

1 EL Tomatenmark

1 EL Honig

1 EL brauner Zucker

1 TL Chiliflocken

1 EL Paprikapulver, edelsüß

200 ml + 2 EL frisches VELTINS

1 TL Speisestärke

1 EL weißer Sesam

Utensilien: Grill, Brett, Grillzange, Messer, Schüsseln, Topf, Schneebeesen, Pinsel

ZUBEREITUNG

Grill vorheizen. Hähnchenflügel waschen, trocken tupfen und mit Salz einreiben. Hähnchenflügel indirekt ca. 35 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen.

In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Öl, Tomatenmark und Knoblauch verrühren. Tomatenmarkmischung in einem Topf auf dem Grill ca. 2 Minuten rösten.

Honig, Zucker, Chili und Paprikapulver zu dem Knoblauch geben und kurz mitbraten. Mit 200 ml frischem VELTINS ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Inzwischen 2 EL frisches VELTINS mit Speisestärke verrühren und die Marinade damit binden. Weitere ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen.

Hähnchenflügel ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit mehrmals mit der Marinade einpinseln. Hähnchenflügel anrichten und mit Sesam bestreuen. Restliche Marinade dazu servieren.

Tipp: Zu den Chicken Wings passt auch eine würzige Tomaten-Salsa oder eine Guacamole.

