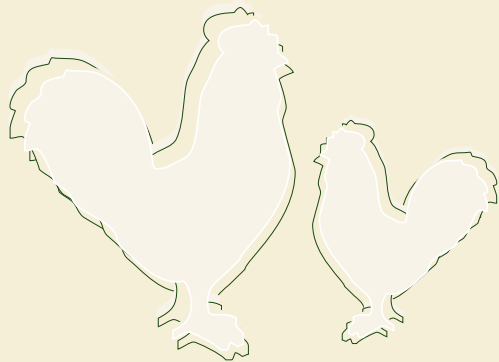
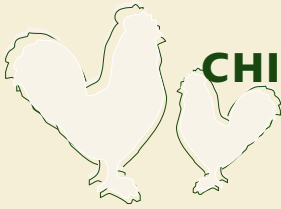




CHICKEN WINGS
mit Brombeer Hoisin Glasur



Landgeflügel



CHICKEN WINGS

mit Brombeer Hoisin Glasur

Zutaten für 2 Personen als Snack:

- 1 Packung Hähnchenflügel, frisch
(ca. 550g)
- 1 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 1 EL 5-Finger Gewürz (5-Spice)
etwas Salz und Cayennepfeffer
- 3 EL Brombeermarmelade
- 2 EL Hoisin Sauce
(z.B. von Kattus oder Bamboo
Garden im Supermarkt erhältlich)
- 1-2 Frühlingszwiebeln, in feine
Ringe geschnitten



Zubereitung:

Die Hähnchenflügel mit dem Öl in einer Schüssel gut vermengen. Mit 5-Finger Gewürz, Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Flügel auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft für 15 Minuten braten, danach Hitze reduzieren und bei 160°C weitere 20-25 Minuten weiter garen.

In der Zwischenzeit Hoisin Sauce und Marmelade in einem kleinen Topf erwärmen. Gut umrühren und nicht kochen lassen.

Die Flügel aus dem Ofen nehmen und in einer großen Schüssel in der warmen Sauce schwenken, mit Frühlingszwiebeln garnieren und sofort servieren.