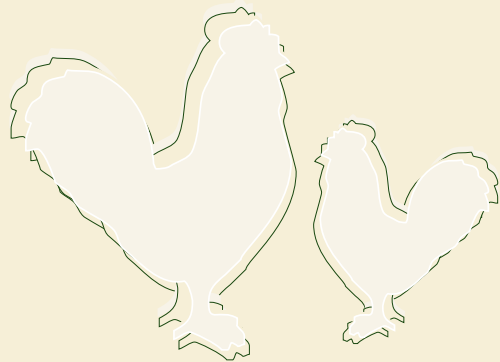
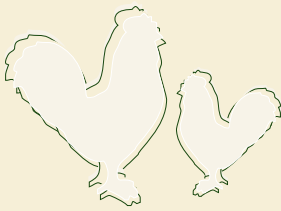




## GLASIERTE HÄHNCHENFLÜGEL



Landgeflügel



# GLASIERTE HÄHNCHENFLÜGEL

## Zutaten für 4 Personen:

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 20     | Hähnchenflügel            |
| 4 TL   | Sojasauce                 |
| 4 EL   | flüssiger Honig           |
| 3 TL   | Salz                      |
| 1 TL   | gemahlener Ingwer         |
| 2 TL   | frisch gemahlener Pfeffer |
| 1/2 TL | gemahlener Koriander      |
| 1 TL   | Weißweinessig             |
| 1 TL   | Zitronensaft              |



## Zubereitung:

Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: 200 °C oder Heißluftofen: 180 °C.

Die Marinade vorbereiten, dazu Sojasauce, Honig, Ingwer, Chilipfeffer, Salz, Pfeffer, Koriander, Esseig und Zitronensaft gut verrühren.

Die Hähnchenflügel in einer Schüssel mit der Marinade vermischen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Die Hähnchenflügel in eine Auflaufform legen und im Ofen bei 180 °C ca. 35 Minuten fertig backen. Während des Garens zweimal (nach 15 und 25 Minuten) mit der Marinade bestreichen.

Die Flügel eignen sich auch zum Grillen. Dazu die Flügel in die Grillschale legen und ca. 10 cm von der Holzkohलगlut entfernt auf den Grillrost stellen und ca. 20 Minuten unter mehrmaligem Wenden grillen. Zwischendurch mehrmals mit Marinade bestreichen.

Beilage: Baguette, Kartoffelsalat