

MEIN GENUSS



Buffalo Chicken Wings



It's a match!

Match made in heaven! Unser Hähnchen Gewürz ist perfekt für die Zubereitung von Chicken Wings!







Zubereitung

- In diesem Rezept werden beide Teile der Hähnchenflügel verwendet: Die Chicken-Wings mit einem Küchentuch abtupfen und in der Mitte mit einer Geflügelschere oder einem scharfen Messer trennen.
- In einer Schüssel Mehl, **Hähnchen-Grillgewürz, Paprikapulver** smoked, Chiliflocken, und **Salz** miteinander vermengen. Alle Flügelteile in der Mehlmischung wenden und anschließend für **90 Minuten** in den Kühlschrank stellen.
- Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hähnchenflügel aus dem Kühlschrank nehmen, auf dem Backblech verteilen und für 12-15 Minuten backen Wenden nicht vergessen!
- In der Zwischenzeit kann die Marinade zubereitet werden: Ein Stück Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und Chilisauce, Ketchup und Sriracha-Sauce hinzugeben und miteinander vermengen. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
- Die Chicken Wings aus dem Ofen nehmen, mit der Buffalo Marinade von beiden Seiten großzügig einpinseln und für weitere **15 Minuten** im Ofen backen, bis sie gar sind. Währenddessen die Chicken-Wings einmal wenden. Die fertigen Buffalo Wings heiß servieren.

Zutaten

2 kg Hähnchenflügel 100 g Mehl 25 g Hähnchen-Grillgewürz 150 ml EL Chili Sauce 4 EL Tomatenketchup 2 EL Sriracha-Sauce 2 TL Paprika smoked 80 g Butter 1 TL Chiliflocken Salz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 07.06.2026.