



MEIN GENUSS



Buffalo Chicken Wings



It's a match!

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



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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!
- 4 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.
- 5 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 04.08.2026.