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**

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

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.

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 01.05.2027.