



Stüssi's Grill-Coaching



Chicken Wings

Zutaten für 4 Personen

1,3 kg Chicken Wings

Pouletgewürz

6 EL BBQ Sauce

1 EL Honig

1 EL Bergfeuer Gewürz / Chilisauce

Schnittlauch

Zubereitung

- 1 Pouletflügeli mit einer fertigen Gewürzmischung würzen
- 2 Gut einkneten
- 3 Grill voll aufheizen und Geflügel drauf legen
- 4 BBQ Sauce mit Honig und scharfem Bergfeuer Gewürz mischen
- 5 Nach zwei Minuten Pouletflügeli wenden
- 6 Nach weiteren zwei Minuten mittleren Teil des Grills ausschalten
- 7 Wings in die indirekte Zone legen
- 8 Deckel schliessen für 30 min
- 9 Wings mit der Glasur bepinseln
- 10 Deckel für weitere 10 min schliessen
- 11 Ein wenig Schnittlauch über Flügel streuen
- 12 Chicken Wings in einem stilechten Bucket servieren

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

