



Chicken Wings / Hot Wings

by Joscha Bastians



Perfekter Fingerfood für Super Bowl, einen gemütlichen Abend mit Freunden oder einer kleinen Grillparty.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Hähnchenflügel in der Mitte teilen, dazu mit einem Messer die Haut durchtrennen bis zum Gelenk und anschließend das Gelenk einmal auf Knicken und zwischen dem Knorpel durchtrennen
2. Nun die Wings, in der Ikea Koncis Schale, gut mit dem Salz, Pfeffer und Paprikapulver durchkneten, bis die Gewürze überall verteilt sind
3. Ihr könnt die Chicken Wings jetzt entweder indirekt bei 180°C- 200°C Deckeltemperatur ca. 45-60min garen (Bei 80°C Kerntemperatur sind sie perfekt) ODER mit der nächsten Methode, denn da werden sie saftiger, als wenn sie nur indirekt gegart werden!
4. Alle 4 Brenner voll vorheizen (Deckeltemperatur ca. 200°C), anschließend die Chicken Wings auf dem Rost verteilen und den Deckel zum Angrillen 1-2min schließen. Danach die Wings beginnen zu wenden.
 - Den Rost nur ca. 2/3 mit Chicken Wings belegen, damit ihr sie an eine andere Stelle des Rostes legen könnt, wenn kleine Flammen darunter entstehen. So könnt ihr einen Fettbrand vermeiden!
5. Wenn die Chicken Wings nun die gewünschten Röstaromen haben, werden sie auf dem Ablagerost verteilt, eine Ikea Koncis Schale oder Alufolie darunter platziert und die mittleren Brenner aus, bzw. die äußeren Brenner auf niedrigste Stufe reguliert
 - Die Deckeltemperatur sollte dabei zwischen 130-150°C liegen, ansonsten die äußeren Brenner nochmal etwas höher drehen
 - Garzeit liegt bei 30-45min bzw. optimal 80°C Kerntemperatur
6. Während die Chicken Wings auf dem Grill indirekt fertig garen können die Saucen gefertigt werden.

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Ikea Koncis o.ä.
- Schneidebrett
- Grillzange
- Messer
- Kernthermometer / Einstechthermometer
- Marinadenhandschuhe

Zutaten: 2-3 Portion

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1,5kg	Chicken Wings
	Rub nach Wahl
1 EL	Salz
1/2 EL	Pfeffer
1 EL	Paprikapulver

Sauce 2	BBQ Sauce nach Wahl
100mL	Honig
1 EL	Apfelsaft
1 Schuss	

Sauce 3	Öl
1 Tropfen	Peperoni
1 frische	Knoblauchzehen
2	Honig
3 EL	Sojasauce
100mL	Essig
1 TL	Senf
1 TL	Salz
etwas	

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Wenn die Wings angegrillt werden, bekommen sie leckere Röstaromen im Gegensatz zum indirekten Garverfahren

Sauce 2: Die BBQ Sauce mit dem Honig und dem Apfelsaft vermengen (Konsistenz siehe Video)

Sauce 3: Auf dem Kochfeld (oder Herd) die niedrigste Stufe verwenden und in einer Pfanne die Peperoni mit den beiden Knoblauchzehen zunächst anrösten und anschließend mit dem Honig ablöschen. Der Honig karamellisiert und sobald er etwas bräunliche Farbe annimmt mit der Sojasauce ablöschen und das Ganze ein reduzieren lassen. Dabei den Essig und den Senf hinzugeben. Nun die Brenner ausschalten und mit etwas Salz abschmecken.

7. Wenn die Chicken Wings eine Kerntemperatur zwischen 72-78°C haben können sie mit den Saucen vermischt werden und anschließend nochmal bei 150-180°C, 10-15min, auf dem Ablagerost indirekt gegart werden, damit die Saucen schön antrocknen/karamellisieren können
 - Die Wings sollten mindestens 75°C haben und bei 80°C sind sie optimal

Natürlich könnt ihr das Ganze auch im Backofen indirekt bei 180°C Umluft oder Ober-/Unterhitze ca. 45-60min garen. (Gerne auch hier zwischendrin die Kerntemperatur kontrollieren)

- Der Seitenkocher am Gasgrill ist sehr heiß, aufpassen, dass der Honig nicht zu dunkel wird

- Je klebriger die Sauce ist, desto kürzer dauert es, bis die Sauce am Ende karamellisiert

