



Amerikanische knusprige Honig Sriracha Chicken Wings

Crispy Honey Sriracha Chicken Wings - oh ja!! Sehr würzig.

Den Ofen auf 220 Grad C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Ein tiefes Backblech mit Alufolie auslegen und einen Rost auf das Blech legen.

In einer kleinen Schüssel Backpulver, Salz, Pfeffer und Paprikapulver vermischen.

Die Chicken-Wings in eine große Schüssel geben und mit der Hälfte der Backpulvermischung bestreuen und gut vermischen. Nun die restliche Backpulvermischung auf die Chicken-Wings streuen und nochmals gut vermischen.

Die Wings auf dem Rost platzieren und das Blech in den Ofen geben, mittig. Die Wings 20 Minuten backen, dann umdrehen und weitere 20 Minuten backen. Ein 2. Mal die Wings umdrehen und noch 15 Minuten backen, sie sollten braun und knusprig sein. Die Wings aus dem Ofen nehmen und in eine große Schüssel geben.

In einer Schüssel Honig, Sriracha-Sauce, Reisessig und Sesamöl gut vermischen und über die Chicken-Wings träufeln, dabei die Wings umdrehen, sodass sie komplett mit der Glasur überzogen werden.

Die Chicken-Wings auf einem Teller oder einer Platte anrichten, mit Sesam bestreuen und servieren.

Dazu passen Pommes Frites.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 55 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe

Zutaten für 15 Portionen:

7 ½ EL	Backpulver
3 ¾ EL	Salz, grobes
3 ¾ TL	Pfeffer, schwarzer
3 ¾ TL	Paprikapulver, geräuchertes
4313 g	Chicken Wings
Für die Glasur: (Honig Sriracha Glasur)	
300 ml	Honig
300 ml	Sriracha-Sauce
3 ¾ EL	Reisessig
0,94 TL	Sesamöl

Sesam nach Geschmack

Verfasser:

