



## Chicken wings (sweet lime)

Zutaten (ca. 4 Portionen)

2.000 g Chicken wings

die Flügelspitzen, soweit vorhanden entfernen. Die Haut in der Mitte einschneiden und die Flügel in der Mitte brechen. Danach auf das Brett legen und in der Mitte an den Knochen vorbei durchschneiden. Brathähnchen Gewürzmischung z.B.

4 EL Goldbroiler von „Klaus grillt“

über die Flügel geben und damit marinieren.

Die Chicken wings

bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten von jeder Seite angrillen, vom Grill nehmen und in eine Edelstahlform geben.

100 ml Ketchup,

100 ml Ahornsirup,

120 ml Zuckerrübensirup und

den Saft einer Limette

zu einer Glasur vermischen, über die Flügel geben und diese darin wenden.

Die Chicken wings

in die indirekte Hitze legen und für weitere ca. 20 Minuten bei ca. 200 Grad Celsius grillen.