



Chicken wings (Asia style)

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 Asia chicken 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.

120 ml Ahornsirup,

120 ml Zuckerrübensirup und

den Saft einer Orange

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.