

**6 PORTIONEN**

---

# Bangkok BBQ Chicken Wings

## Zutaten

### Marinade

- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Limettensaft
- Schale einer Limette (unbehandelt)
- 2 EL Honig
- 1 EL frischer Ingwer, fein gehackt
- ¼ Tasse Koriander, gehackt

---

ca. 1,4 kg Hähnchenflügel,  
geteilt und ohne Spitzen

## Zubereitung

1. Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren. 2 Esslöffel der Marinade zum späteren Garnieren beiseitestellen.
2. Die Hähnchenflügel in die restliche Marinade in eine weitere Schüssel geben. Die Flügel 30 Minuten lang im Kühlschrank marinieren. Die Flügel während des Marinierens häufig schwenken.
3. Die Flügel auf zwei Gitter legen und die abgetropfte Marinade in der Schüssel entsorgen. Die Hähnchenflügel auf den unteren Schienen platzieren.
4. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste und wählen Sie das Hähnchen-Programm (185° C für 40 Min.). Nach der Hälfte der Garzeit (20 Min.) die Gitter tauschen.
5. Wenn die Flügel fertig gegart sind, die Flügel in der Marinade schwenken, die in Schritt 1 beiseitegestellt wurde.

**Eric's Tipp:** Sie können Hähnchenbrust ohne Knochen und Haut statt den Hähnchenflügeln verwenden – für herrliche Hähnchentacos. Einfach mit Cole Slaw und warmen Tortillas servieren!

