

Rezept Chicken Wings

Chicken Wings gehen schnell und Kinder lieben sie. Die Zubereitung ist sehr einfach. Probieren Sie es einfach aus.

Zutaten:

16 Hühnerbeine oder Hühnerkeulen
Salz, Pfeffer und Paprika für die Marinade
2 El Sonnenblumenöl
Butter
2 El Honig

Zubereitung:

Zuerst werden die Chicken Wings (Hühnerbeine) gewaschen und die restlichen Kiele entfernt. Gut abtrocknen, da sie beim Anbraten spritzen können. In einer Schüssel werden das Salz, Pfeffer und Paprika mit dem Sonnenblumenöl und dem Honig vermischt und zu einer Marinade verarbeitet. Die Chicken Wings darin wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerkeulen darin knusprig anbraten. Geflügel muss immer ganz durchgegart werden. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen und die Chicken Wings servieren. Guten Appetit.

Garzeit:

Die Garzeit beträgt ca. 10 Minuten.

Zubereitungszeit:

Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20 Minuten.

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)

