



Buffalo Wings

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück	
Menü:	Vorspeise	
Zubereitungszeit:	15 Minuten + 30 Minuten	Grillzeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel	

Zutaten:

	<u>Wings:</u>		<u>Marinade:</u>
1,4 kg	Hähnchenflügel (jeweils am Gelenk zerteilt, Flügelspitzen abgeschnitten)	3 EL	Sonnenblumen- oder Olivenöl
		3 EL	Scharfe Chilisauce
	<u>Räucherchips:</u>	2 TL	Meersalz
	1 Handvoll Räucherchips Whiskey (mind. 30 Minuten gewässert)	1 TL	Gem. schwarzer Pfeffer
		½ TL	Knoblauchpulver

Zubereitung:

In der Küche:

Für die Verwendung eines Holzkohle- oder Gasgrills Räucherchips mind. 30 Minuten lang wässern. Alle Zutaten für die Marinade in einem Topf mischen und einmal aufkochen lassen. 1/3 der Marinade für den späteren „letzten Schliff“ beiseitestellen. Die Wings mit der restlichen Marinade gut vermengen und einreiben. Die marinierten Flügel auf der Grillpfanne ausbreiten.

Am Grill:

Den Grill für indirekte Hitze (180°C) vorbereiten. HINWEIS: Für den Gasgrill eine Räucherbox verwenden. Bei Holzkohlegrills können die abgetropften Räucherchips direkt auf die Glut gelegt werden.

Die Grillpfanne auf indirekte Hitze stellen. „Räuchern und Grillen“ für 45 Minuten bei geschlossenem Deckel. Nach ca. 40 Minuten nochmals die letzte Marinade auf den Wings verteilen und kurze Zeit später mit einem Messfühler prüfen, ob die Kerntemperatur von 70°C erreicht ist und die Wings somit gar sind.

ACHTUNG: Den Messfühler nicht an einem Knochen platzieren – dies führt zu Fehlergebnissen.