

Chicken Wings Sweet Chili Style

28. April 2010 |  Autor [Leroy](#)



Tja es ist warm draußen und Leroy grillt gerne. Diesmal hatten wir aber nicht viel Zeit für Schnick-Schnack und viel Schnippeln. Von daher mal ein einfaches Grillgericht mit wenig Vorbereitung, dafür viel “Convenience” an den richtigen Stellen und sehr lecker. Passt das für Sie? Ich hoffe doch 😊

Zutaten für 3-4 Personen:

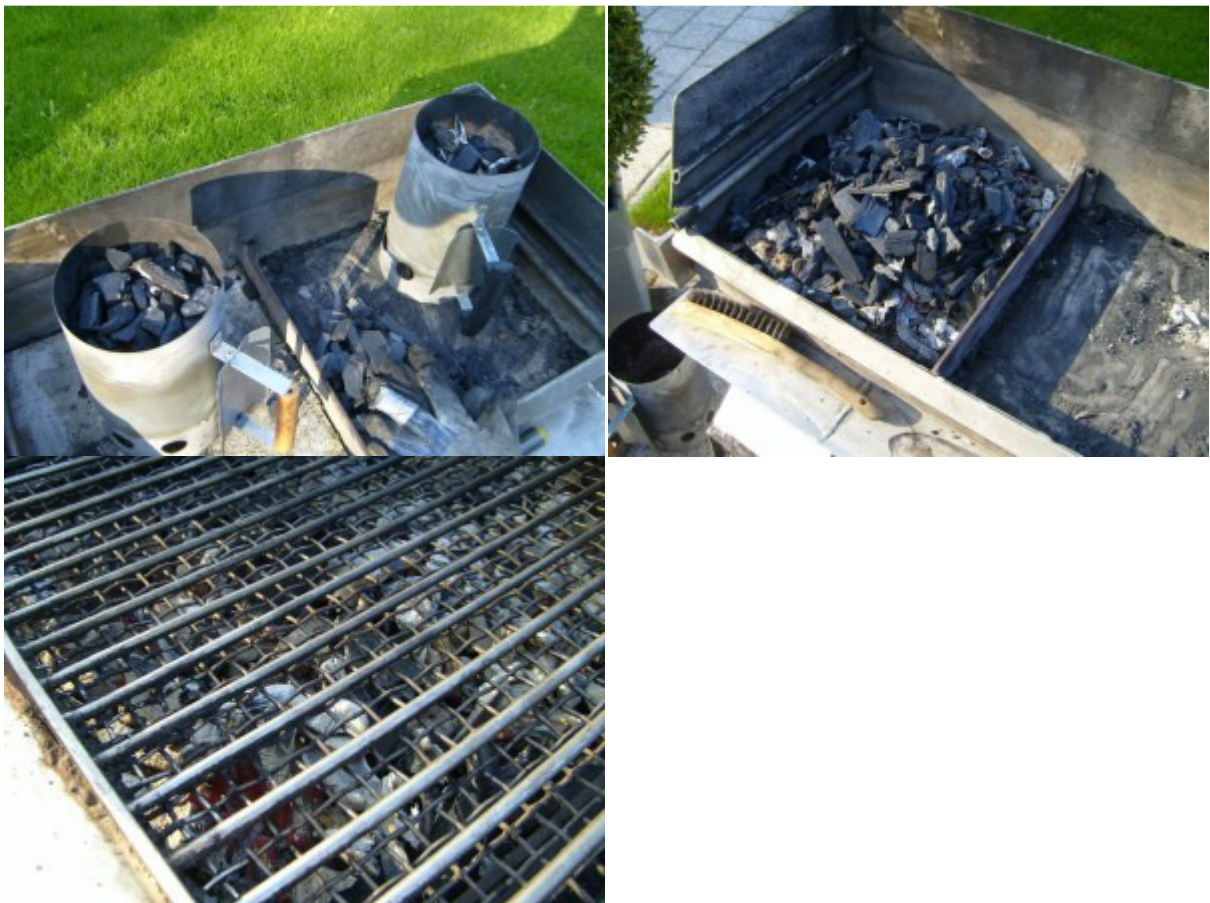
- 12 Hühnerflügel (auf das Datum achten: 5-6 Tage hält sich Geflügel in der Kühltheke, hat es die Spanne von 6 Tagen, ist es sehr frisch)
- Pfeffer, Salz, Paprika zum Würzen
- Sweet Chili Sauce, z.B. aus dem Asienladen
- Convenience-Kartoffeln (bereits geschält und gekocht, z.B. bei “Feinkost Albrecht” (ALDI) oder auch Kaufland, relativ klein, ca. 3-6 cm im Durchmesser)
- 3 Rosmarin-Zweige für die Kartoffeln
- Butter zum Anbraten
- Salz, Pfeffer, Paprika zum Würzen
- Convenience-Kopfsalat (bereits geputzt und geschnitten, im Plastikbeutel)
- 1 Frühlingszwiebel oder Lauchzwiebel
- Essig, Öl, Senf, Zucker, Pfeffer, Salz für das Dressing

Zubereitung:

- Den Salat, die Kartoffeln und das Huhn auspacken und mit kaltem Wasser abspülen (in dieser Reihenfolge, Geflügel immer zuletzt in die Spüle wegen der Hygiene)
- Die Kartoffeln abtropfen lassen. Dann werden Sie mit Salz, Pfeffer und Paprika gewürzt und in Butter angebraten, dabei die Rosmarin-Zweige gedrittelt oder halbiert mit in die Pfanne geben



- Der Salat wird mit Ihrem Lieblingsdressing (z.B. 4 EL Öl, 2 EL weißer Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer, Zucker (jeweils eine Prise) sowie gehackter Frühlingszwiebel) angemacht
- Grill vorheizen, siehe zum Thema GRILLEN auch die Artikel unter dem gleichnamigen Schlagwort. Wer sich zum Grillen informieren mag, findet [hier](#) meine Prinzipien



- Derweil die Hühnerflügel, sowie die Kartoffel und den Salat vorbereiten (s.o.)
- Die Flügel nach dem Waschen trocken tupfen



- Mit Pfeffer, Salz und Paprika ausgiebig würzen, Würze mit den Fingern andrücken

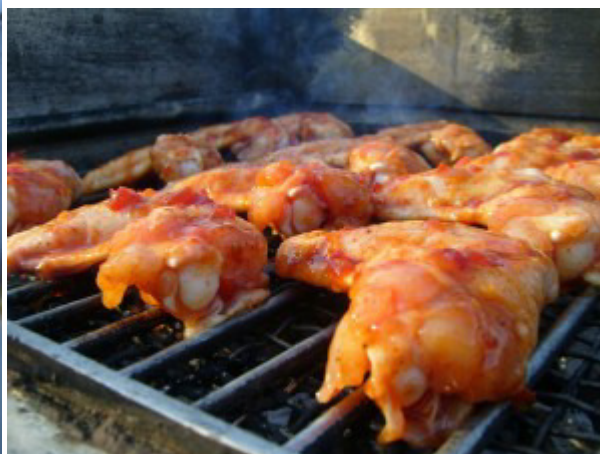


- Mit der süßen Chilisauce unter Zuhilfenahme eines Pinsels von allen Seiten überziehen, 20 min. marinieren lassen



Wer die Flügel ohne schwarze Flecken mag, muss die Marinade/ Sauce später auftragen, wenn das Grillgut fast durch ist. Etwaige schwarze Stellen sind aber unproblematisch, da die Geflügelhaut sehr leicht entfernt werden kann; darunter ist das Fleisch strahlend weiß. Alternativ kann man mit weniger Hitze und häufigerem Wenden ebenfalls verhindern, dass die Marinade schwarz wird, was leider schnell passiert, sobald in einer Marinade Zucker, bzw. Honig enthalten ist

- Die Flügel auf dem durchgeheizten Grill anordnen, mehrmals wenden, ca. 5 min. von jeder Seite insgesamt grillen (hängt von der Hitze des Grills ab). Lieber etwas weniger Hitze und etwas länger als zu heiß.
- Am Ende des Grillens, kontrollieren, ob die Teile richtig durch sind (z.B. mit einem Messer beim dicksten Stück bis auf den Knochen schneiden und das Fleisch kontrollieren; es sollte nicht mehr rosa sein)





- Die Flügel mit dem Salat und den Kartoffeln auf einem Teller anrichten

PS: Versuchen Sie erst gar nicht, die Flügel mit Messer und Gabel zu essen – sowas muss abgenagt werden. Das gehört dazu.

Guten Appetit wünscht Ihnen Leroy 😊

📁 Veröffentlicht in [Asiatisch](#), [Huhn und Geflügel](#) | 📄 Schlagworte: [Grillen](#), [Kartoffel](#)