

Chicken Wings Teriyaki



Zutaten für vier Personen:

8-12 Hähnchenflügel

Marinade für Hähnchenflügel:

8 EL Teriyaki Sauce

2 Knoblauchzehen

2 Scheiben Ingwer

2 EL Austernsauce

4 EL Sojasauce

2 TL Worcestershiresauce

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL neutrales Öl

Grenaille-Kartoffeln:

16 Grenaille-Kartoffeln

Rosmarin gefriergetrocknet

Olivöl

1. Bei den Hähnchenflügeln die Spitzen abschneiden und wegwerfen, falls sie noch dran sind, den Rest im Gelenk teilen, waschen und mit Küchentüchern trocknen.

2. Knoblauch schälen, halbieren, Keime entfernen und in Scheiben schneiden. Mit der Teriyakisauce und den anderen Zutaten in einer Schüssel vermengen.

3. Die Hähnchenflügel mindestens 5 Stunden, besser aber über Nacht in die Schüssel mit der Marinade geben, kühlen.

4. Backofen auf 180° vorheizen.

5. Ein Chromstahl-Form mit Alufolie auskleiden und die

marinierten Hähnchenflügelteile hineingeben. Ca. 60 Minuten bei 180° im Backofen auf der mittleren Schiene garen.

Grenaille-Kartoffeln:

1. Grenaille-Kartoffeln gut waschen, mit Olivenöl bestreichen und mit gefriergetrocknetem Rosmarin bestreuen.

2. Zu den Hähnchenflügeln in die Chromstahl-Form geben und 60 Minuten mit garen.

Hinweise:

Das Bild zeigt Hähnchenflügel und französische Grenaille-Kartoffeln mit Rosmarin.

Als Vorspeise rechnet man 1-2 Hähnchenflügel pro Person, als Hauptspeise 2-3.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 12 h, Hauptspeisen, Vorspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, asiatisch (die Chicken Wings Teriyaki), französisch (die Grenaille-Kartoffeln)

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2021