

# Chicken Wings für Buffet

## Marinierte Hähnchenflügel



### Zutaten für eine große Warmhaltepfanne:

4 Packungen Hähnchenflügel  
(8 Stück in jeder Packung)

### Marinade für Hähnchenflügel:

16 EL Hot Chili Sauce (Heinz)

8 Knoblauchzehen (gepresst)

4 EL Aceto Balsamico

6 EL Honig

4 TL Salz

reichlich frisch gemahlener  
Pfeffer

8-12 Spritzer Tabasco-Sauce

10 EL neutrales Öl

### Besondere Hilfsmittel:

große Elektropfanne

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

2. Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade rühren. Hähnchenflügel für mindestens 120 Minuten, besser 4-6 Stunden in die Marinade geben, eventuell auch über Nacht.

3. Backofen auf 180° vorheizen.

4. Eine Chromstahl-Form mit Alufolie auskleiden, zusätzlich ein Backblech mit Alufolie bedecken und die marinierten Hähnchenflügel-Teile

auflegen. 50-60 Minuten bei 180° im Backofen garen, nicht länger.

5. Für das Buffet die Hähnchenflügel in einer großen elektrischen Pfanne auf kleiner Stufe warm halten (oder auch wieder erwärmen).



*Chicken Wings in der Elektropfanne.*

### Hinweise:

Die Menge ist auch für eine größere Anzahl von Gästen ausreichend (ca. 20-25), natürlich nur, wenn das Buffet sonst gut bestückt ist.

Achtung: Je nach Art des Backofens garen die Hähnchenflügelteile auf verschiedenen Positionen im Ofen unterschiedlich. Deshalb immer mal wieder nachsehen.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 195 min, Partygerichte, warmes Buffet, Flying Buffet, Fleisch, Geflügel, Huhn, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.01.2021