



mmhfff mit Honig!

Chicken Wings

Zutaten für 12 Hähnchenflügel:

5 EL Honig, 5 EL Tomatenketchup,
3 EL Sojasoße, $\frac{1}{2}$ TL Ingwer,
 $\frac{1}{2}$ TL getrockneter Thymian,, 1 EL Öl,
12 Hähnchenflügel.

Zubereitung: Honig, Tomatenketchup und Sojasoße zu einer Soße verrühren, Ingwer und Thymian dazugeben. Die Flügel mit einem Teil der Marinade bestreichen und zugedeckt 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Flügel auf den mit Öl bestrichenen Grillrost der Backröhre legen und bei 200° C (Gas Stufe 3) etwa 20 - 30 Minuten grillen, Fettpfanne mit etwas Wasser unter den Rost schieben. Die Flügel nach der halben Zeit noch einmal mit Marinade bestreichen. Restliche Marinade zu den gegrillten Hähnchenflügeln reichen.

EL = Esslöffel, TL = Teelöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**

www.lwg.bayern.de



mmhfff mit Honig!

Chicken Wings

Zutaten für 12 Hähnchenflügel:

5 EL Honig, 5 EL Tomatenketchup,
3 EL Sojasoße, $\frac{1}{2}$ TL Ingwer,
 $\frac{1}{2}$ TL getrockneter Thymian,, 1 EL Öl,
12 Hähnchenflügel.

Zubereitung: Honig, Tomatenketchup und Sojasoße zu einer Soße verrühren, Ingwer und Thymian dazugeben. Die Flügel mit einem Teil der Marinade bestreichen und zugedeckt 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Flügel auf den mit Öl bestrichenen Grillrost der Backröhre legen und bei 200° C (Gas Stufe 3) etwa 20 - 30 Minuten grillen, Fettpfanne mit etwas Wasser unter den Rost schieben. Die Flügel nach der halben Zeit noch einmal mit Marinade bestreichen. Restliche Marinade zu den gegrillten Hähnchenflügeln reichen.

EL = Esslöffel, TL = Teelöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**

www.lwg.bayern.de



mmhfff mit Honig!

Chicken Wings

Zutaten für 12 Hähnchenflügel:

5 EL Honig, 5 EL Tomatenketchup,
3 EL Sojasoße, $\frac{1}{2}$ TL Ingwer,
 $\frac{1}{2}$ TL getrockneter Thymian,, 1 EL Öl,
12 Hähnchenflügel.

Zubereitung: Honig, Tomatenketchup und Sojasoße zu einer Soße verrühren, Ingwer und Thymian dazugeben. Die Flügel mit einem Teil der Marinade bestreichen und zugedeckt 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Flügel auf den mit Öl bestrichenen Grillrost der Backröhre legen und bei 200° C (Gas Stufe 3) etwa 20 - 30 Minuten grillen, Fettpfanne mit etwas Wasser unter den Rost schieben. Die Flügel nach der halben Zeit noch einmal mit Marinade bestreichen. Restliche Marinade zu den gegrillten Hähnchenflügeln reichen.

EL = Esslöffel, TL = Teelöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**

www.lwg.bayern.de