

Hähnchenflügel Teriyaki

Zutaten:

- 12 Hähnchenflügel
- 6 EL Sojasauce
- 3 EL Sherry
- 3 TL frischer Ingwer, gerieben
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 TL Honig

Zubereitung:

Hähnchenflügel mit Küchenpapier trockentupfen. Fett entfernen und die Flügel zu einem Dreieck biegen. Hähnchenflügel in eine flache Schale legen (kein Metall). Sojasauce, Sherry, Ingwer, Knoblauch und Honig gut verquirlen. Die Mischung über die Hähnchenflügel gießen. Abgedeckt mehrere Stunden oder über Nacht kalt stellen.

3 Bogen Alufolie dünn mit Öl bepinseln. Auf jeden Bogen vier Flügel nebeneinander legen und die Folie gut verschließen. Einen Holzkohle- oder Tischgrill vorheizen. Die Päckchen 10 Minuten auf dem heißen Grill garen. Vom Rost nehmen und öffnen. Die Flügel anschließend 3 Minuten direkt auf dem leicht gefetteten Rost braun grillen. Dabei häufig wenden und mit der restlichen Marinade bestreichen.

Dazu empfiehlt sich ein leichter Salat und geröstetes Baguette.