

## **GEBRATENE HÄHNCHENFLÜGEL MIT HONIG UND HOISINSOÛE**

### **ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN**

- 8 Hühnerflügel
- Öl zum Bestreichen

### **MARINADE**

- 1 El Hoisinsoße (erhältlich auch in unserem "thailand shop")
- 2 El Sojasoße
- 2 El süße Chilisoße für Hühnergerichte (siehe "thailand shop")
- 1 Tl Honig

### **ZUBEREITUNG**

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Hühnerflügel mit Öl bestreichen und auf einem Backblech (mittlere Schiene) bei 180 Grad ca. 45 Minuten goldbraun und kross backen. Flügel zwischendurch zwei- bis dreimal an den Gelenken anstecken und mit dem austretenden Bratenfett bestreichen.
2. Zutaten für die Marinade miteinander vermengen und glatt rühren. Kross gebratene Hähnchenflügel mit der Marinade bestreichen und noch einmal ca. 10 Minuten im Ofen backen. Darauf achten, dass die Flügel nicht zu dunkel werden. Servieren und fertig.