

Swiss Style Rezept

Smoked Habanero Pouletflügeli mit Smoked Habanero Hot Drops

2 Personen / Zubereitung: Zeit: ca 45 min

Das brauchst du:

10 Pouletflügeli

Marinade:

2 EL Olivenöl

2 TL Honig

2 TL Senf

100 g Ketchup

4 EL Smoked Habanero

Pouletgewürz (empf: Chakalaka Spice)



Und so gelingt's:

1. Aus allen Zutaten eine Marinade herstellen.
2. Pouletflügeli halbieren. Und in einer Schüssel mit der Marinade mischen.
3. Pouletflügeli über Nacht im Kühlschrank marinieren.
4. Die Pouletflügeli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen bei 165 °C für 45-50 Min. backen.
5. Nach dem Backen in einer Schüssel mit nochmals 4 EL Hot Drops Smoked Habanero mischen und Servieren

Dazu passend: Pommes Frites, Bratkartoffeln, Ofengemüse oder Salat

En Guetä!