

Hähnchenflügel mit kreolischer Marinade



Zutaten für 2 Portionen:

- 3** Knoblauchzehe(n)
- 8 EL** Pflanzenöl, neutrales
- 6 EL** Sojasauce, helle
- 2 EL** Melasse oder brauner Zucker
- 1** Limette(n), den Saft davon
- 1 TL** Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
- 1 TL** Cayennepfeffer
- 1 kg** Hähnchenflügel

Alle Zutaten bis auf die Hähnchenflügel zu einer Marinade vermengen. Am besten im Schüttelbecher oder im Mixer. Der Vorteil im Mixer ist die dickflüssigere Konsistenz der Marinade. Die Hähnchenflügel mindestens 4 Stunden in der Marinade ziehen lassen.

Beim anschließenden Grillen im Ofen die Flügel erst von der unteren Seite bräunen, anschließend umdrehen und grillen, bis sie knusprig sind. Beim Grillen öfter mit Marinade bestreichen.