

Chicken Wings mit Cola & Ahornsirup



Zutaten:

12 Hähnchenflügel 2 EL BBQ Rub oder Hähnchengewürz
2 EL Olivenöl

Für die Glasur:

50 ml Cola 50 ml Ahornsirup
50 ml BBQ Sauce

Zubereitung:

Die Zutaten für die Glasur vermischen.

Die Haut der Hähnchenflügel am Gelenk einschneiden, aber das Gelenk nicht durchschneiden. Anschließend die Flügel in eine Schüssel geben, mit Olivenöl und dem BBQ Rub marinieren. Am besten 3-4 Stunden durchziehen lassen.

Die Flügel werden im indirekten Bereich bei mittlerer Hitze (180-200°C) und geschlossenem Deckel 45-60 Minuten gegrillt. Bei einer Kerntemperatur von 60°C großzügig mit der Glasur einpinseln.

Alternative: Die Flügel bei direkter mittlerer Hitze (180-200°C) ca. 10-12 Minuten grillen, dabei 1-2 mal wenden. Anschließend im indirekten Bereich ca. 10-12- Minuten zu Ende grillen.

Also dann...gut Glut!