

# Chicken Wings süß-sauer



## Zutaten für vier Personen:

Eine Packung Hähnchenflügel, das sind 6-8 Stück

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Aprikosenkonfitüre

eine unbehandelte Zitrone für die Garnitur

## Beilage:

gemischter Salat

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

2 EL Weißweinessig

6 EL Olivenöl

1. Von den Hähnchenflügeln die Spitzen abschneiden, in der Mitte teilen. Waschen und trocknen.

2. Eine ofenfeste Form mit Alufolie auskleiden. Die Hähnchenflügel salzen und pfeffern, in der Aprikosenkonfitüre wälzen und in der Form verteilen.

3. Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Hähnchenflügel insgesamt 60 Minuten garen. Dann eventuell bei 100 Grad warm halten.

4. Mit Mischsalat und Zitronenvierteln anrichten.

## Hinweise:

Gegen Ende der Garzeit nachsehen, ob die Hähnchenflügel nicht zu dunkel werden. Falls ja, Temperatur auf 160 Grad zurücknehmen.

Um Sauce zu gewinnen, kann man eine Tasse kräftige Hühnerbrühe 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit zufügen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Vorspeisen, kleine Gerichte, Imbiss, Fleisch, Geflügel, Huhn, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023