GRILL AND CHILL

RÖSLE
SINCE 1888

Chicken-Wing
Marinade

Zutaten für 1 kg

2 EL	Ketchup
2 EL	Sojasauce
1 EL	Hoisinsauce
1 TL	Tom-Yum-Paste
1 rote	Chilischote mittelscharf gehackt
1 Stängel	Koriander, fein gehackt
1 EL	Knoblauch, fein geschnitten
1 EL	Ingwer, fein geschnitten
1 EL	Zucker

Zubereitung:

Die Hähnchenflügel küchenfertig vorbereiten und solange grillen, bis das Fleisch fast vom Knochen fällt.

In der Zwischenzeit die restlichen Saucen und Gewürze zu einer Marinade verrühren und in einem Topf erhitzen.

Wenn die Chicken Wings gar sind, vom Grill nehmen und in einer großen Schüssel oder Form mit der Marinade gut vermischen und sofort servieren.

Im Chicken-Himmel

Unwiderstehlich aromatisch und überraschend einfach, ein BBQ-Star zum Verlieben. Glück in vielen kleinen Häppchen, unschlagbar gut.

facebook.com/roesle
instagram.com/roesle_official

RÖSLE GmbH & Co. KG • Johann-Georg-Fendt-Str. 38 • 87616 Marktoberdorf • Deutschland

www.roesle-bbq.de