



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für Huhn**:

Spicy Chicken Wings

Zutaten:

- 80 ml Sonnenblumenöl
- 125 ml Weißwein
- Salz
- 2 Jungzwiebeln, geputzt, in feine Ringe geschnitten
- 1 EL Chili-Spice-Mix für Huhn**
- 20 Hühnerflügel
- etwas Sonnenblumenöl zum Einfetten

Zubereitung:

1. Öl, Wein, Salz, Jungzwiebeln und den **Chili-Spice-Mix für Huhn** miteinander verrühren. Die Hühnerflügel in eine flache Schüssel legen und mit der Marinade übergießen. Kurz darin wenden. Mit Folie abdecken und über Nacht marinieren lassen.
2. Am nächsten Tag das Backrohr auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Flügel auf einen leicht geölten Grillrost legen. Darunter ein Backblech einschieben, damit der Bratensaft abtropfen kann. Rund 60 Minuten braten, dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen. Die restliche, nicht benötigte Sauce in einem Topf aufkochen, etwas einkochen lassen und separat zu den knusprigen Flügeln servieren.

Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingstmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

Stay spicy!

Simone & Klaus
von der Chili-Werkstatt