

Chicken Wings mit Blauschimmelkäse

Zutaten für 4 Personen

- * 20 kleine oder 12 große Hähnchenflügel
(alternativ Keulen)
- * 6 EL Ahornsirup oder Honig
- * scharfes Paprikapulver
- * 1 kleine Packung Blauschimmelkäse
- * 1 TL Zitronensaft
- * Salz & Pfeffer

Zubereitung (wenn ´s schnell gehen soll)

1. Den Grill vorheizen auf 220 Grad.
2. Den Sirup mit etwas Wasser mischen.
3. Die Chicken Wings kurz auf direkter Zone angrillen, danach auf die indirekte Zone legen und mit Sirup (oder Honig) bepinseln sowie mit Paprikapulver bestäuben.
4. Den Blauschimmelkäse zerbröseln mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. In einen Gefrierbeutel oder Vakuumbbeutel geben. Die fertig gegrillten Flügel dazugeben und gut vermischen, dass der Käse schön geschmolzen ist.
5. Als Tappa oder zu Beilagen servieren.

Guten Appetit!

Tipp:

Wenn die Flügel einen Tag vorher mariniert werden, schmecken sie intensiver. Dazu den Sirup oder Honig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, wer Kräuter mag, kann sie kleingehackt der Marinade begeben.

