

Chicken Wings mit Sojasauce und Honig

Zubereitungszeit **20**
Kalorien pro Portion **1741**



© Chicken Wings mit Sojasauce und Honig

Zutaten für 4 Personen

12 Hühnerflügel
8 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
250 ml trockener Weißwein
2 EL Honig
6 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
2 EL Zitronenabrieb
1 TL Getrockneter Rosmarin
1 TL Getrockneter Thymian
4 Knoblauchzehen, zerdrückt
Etwas Salz
Etwas Pfeffer

Gemüse zum Grillen:

4 Kartoffeln
4 Petersilienwurzeln
600 g Babykartoffeln
4 EL Olivenöl
2 EL Honig
1 TL Thymian
6 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

ZUBEREITUNG:

1. Hühnerflügel in eine Schüssel geben.
2. In einer separaten Schüssel die Marinade zubereiten: Wein, Kikkoman Sojasauce, Olivenöl, Saft und Schale einer Zitrone, Honig, getrocknete Kräuter, Knoblauch und Gewürze mischen.
3. Flügel gründlich mit der Marinade bestreichen und beiseitestellen.
4. Gemüse schälen und vierteln.

5. In eine Schüssel geben und mit Kikkoman Sojasauce, Honig, Olivenöl und Thymian gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Hühnerflügel zusammen mit dem Gemüse auf einer bei mittlerer Temperatur vorgeheizten Fläche grillen.
7. Flügel von jeder Seite etwa 10 Minuten und Gemüse 25–30 Minuten von jeder Seite grillen.
8. Ab und zu wenden.