

Gegrillte Hähnchenflügel in Granatapfelmelasse

Wenn ihr Komplimente für eure Kochkünste sammeln wollt, dann bereitet gegrillte Hähnchenflügel in Granatapfelmelasse nach unserem Rezept zu. Wir garantieren, dass ihr euch die Finger lecken werdet, denn solche Flügel habt ihr noch nie gegessen!

Eine Fülle von Gewürzen, eine Prise Süße und die Melasse – diese Mischung wird euer Gericht garantiert zum Star des Grillabends machen.

ZUTATEN

1 kg Hähnchenflügel

½-1 Teelöffel Salz

je 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver, granulierten Knoblauch, Kreuzkümmel und granulierten Zwiebel

½ Teelöffel Ingwer

2-3 Esslöffel Granatapfelmelasse von Jasmeen

eine Prise Chili oder Chiliflocken

zum Servieren: Koriander, Frühlingszwiebeln, frischer Granatapfel

Zubereitung:

Die Hähnchenflügel waschen und in 3 Teile schneiden. Den kleinsten Teil können Sie beispielsweise für eine Suppenbrühe verwenden. Die restlichen Teile mit den Gewürzen vermischen: Salz, geräuchertes Paprikapulver, granulierten Knoblauch, Kreuzkümmel, granulierten Zwiebel und Ingwer. Die Flügel für 2-3 Stunden, am besten über Nacht, marinieren. Anschließend auf mittlerer Hitze für etwa 8-10 Minuten pro Seite grillen. Gegen Ende des Grillvorgangs die Flügel mit einer Mischung aus Granatapfelmelasse, Paprika und Zucker bestreichen. Kurz vor dem Servieren die Flügel mit Granatapfelkernen, gehacktem Koriander und Frühlingszwiebeln garnieren.

