



## **Orangen Chili Wings**

2500 g Chicken Wings  
500 ml Cola  
500 ml Orangensaft  
3 Chilis, gehackt (ohne Kerne)  
115 g Honig  
15 g weißer Pfeffer  
Salz, Pfeffer, Chilipulver (würzen nach  
eigenem Ermessen)

### **Schritt 1**

Zuerst den Konvektomaten/Kombidämpfer auf 200 Grad vorheizen (Ober-/Unterhitze).

### **Schritt 2**

Zubereitung Marinade: Für die Marinade die Cola und den Orangensaft in einem Topf auf die Hälfte reduzieren lassen. Danach die restliche Flüssigkeit mit den gehackten Chilis, dem Honig und dem Abrieb von zwei Orangen mixen. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

### **Schritt 3**

Zubereitung Chicken Wings: Die Chicken Wings mit der Marinade marinieren und im Konvektomaten/Kombidämpfer ca. 25 Minuten knusprig backen.