



## Orangen Chili Wings | Rezept

2500 g WIESENHOF Hähnchen-Flügel oder  
Chicken Schmiede Metal 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 Backofen 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. Alternative: Die fertig marinierten WIESENHOF Chicken Schmiede Metall Wings verwenden.

### Schritt 3

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