



Chicken Schmiede Orangen Chili Metal-Wings

1 kg WIESENHOF Chicken Schmiede
Metal-Wings
200 ml Cola
200 ml Orangensaft
2 Chilis, gehackt (ohne Kerne)
2 EL Salz
3 EL Honig
1 EL weißer Pfeffer
1 Orange

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 Backofen ca. 25 Minuten knusprig backen.