

Bio Geflügel

Hähnchenflügel „Orange“

Zutaten:

8 Hähnchenflügel, 1 Orange, Zitronensaft, Cayennepfeffer, gemahlener Ingwer, Petersilie, Öl, Orangenmarmelade

Vorbereiten:

Die Hähnchenflügel waschen und gut trocken tupfen. Die Orange hauchdünn schälen und die Schale in sehr kleine Streifen schneiden. Orange auspressen. Den Saft mit Zitronensaft, Gewürzen und gehackter Petersilie vermischen. Die Flügel darin 3-4 Stunden ziehen lassen.

Zubereitung:

Flügel aus der Marinade nehmen und abtrocknen, rundum mit Öl bestreichen und ca. 10 Minuten grillen. Unterdessen die Marinade mit der Marmelade und der fein geschnittenen Schale vermischen und erhitzen.

Tipp:

Während des Grillens die Hähnchenflügel öfters mit dem Gemisch bestreichen.

**Wir wünschen Ihnen
einen Guten Appetit!**

