

# Teriyaki-Hühnerflügel

## **Zutaten:**

120 ml	Sojasauce
45 g	brauner Zucker
60 ml	Wasser
1 EL	Knoblauch, fein gehackt
1 EL	geriebener frischer Ingwer
½ TL	gemahlener Cayennepfeffer
1 EL	asiatisches Sesamöl
20	Hühnerflügel, 1,6 bis 1,8 kg, mit gestutzten Flügelspitzen
30 g	Sesamkörner

## **Zubereitung:**

Sojasauce, braunen Zucker, Wasser, Knoblauch, Ingwer und Cayennepfeffer in einem kleinen Topf vermengen. Zum Kochen bringen, den braunen Zucker unter Rühren auflösen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Das Sesamöl dazugeben und gut umrühren.

Hühnerflügel in eine große, wiederverschliessbare Plastiktüte geben und die Marinade dazugießen. Luft aus der Tüte herausdrücken und dicht verschliessen. Marinade durch Drehen der Tüte verteilen und mindestens 1 bis 4 Stunden kalt stellen, dabei gelegentlich wenden.

Grill für direktes Grillen bei mittlerer Hitze vorbereiten (180°C bis 230°C).

Hühnerflügel aus der Tüte nehmen und Marinade beiseite stellen. Marinade in eine kleine Kasserolle gießen, bei starker Hitze aufkochen und eine Minute kochen lassen, vom Feuer nehmen. Die Hühnerflügel gleichmässig mit dem Sesam bestreuen.

Grillrost reinigen. Hühnerflügel 14 bis 16 Minuten bei direkter mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel grillen, bis der auslaufende Saft klar ist, dabei einmal umdrehen und gelegentlich mit der gekochten Marinade bestreichen. Vom Grill nehmen und warm oder bei Raumtemperatur servieren.