



## BUFFALO CHICKEN WINGS

### ZUTATEN (2 Personen)

700 g Hühnerflügel  
3 TL Butter  
60 ml Hot Sauce (scharfe Chilisauce)  
1/2 TL Salz

### ZUBEREITUNG

Für die Buffalo Chicken Wings zunächst die Chicken Wings halbieren. Die Butter schmelzen und die Hot Sauce einrühren. Salzen. Die Chicken Wings in einer ausreichend großen Schüssel mit der Marinade mischen und am besten über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag die Hühnerflügel abtropfen lassen und auf ein mit Alufolie ausgebreitetes Backblech legen. Zuerst ca. 10 Minuten mit der Grillfunktion im Backrohr backen (unter dem Bratrost). Dann wenden und die Buffalo Chicken Wings weitere 10 Minuten braten. Eventuell dazwischen nochmals mit der scharfen Marinade bestreichen.