

# Karamellierte Chicken Wings mit pikantem Chili-Dip

Gesamtzeit **50 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 40 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**1217 kJ / 291 kcal**

Fett: **15,1 g** Eiweiß: **24,4 g**  
Kohlenhydrate: **14,2 g**

## ZUTATEN

6 Portion(en)

**1 kg** Hühnerflügel  
**4 EL** brauner Zucker  
**2 EL** Reissessig  
**6 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
**2** rote Chilischoten, fein  
gehackt, und etwas mehr  
zum Anrichten  
**1 EL** Sesamkörner  
**2** Zitronen, halbiert und  
geschmort zum  
Servieren

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Den Ofen auf 220C / Umluft 180°C / Gas Stufe 7 vorheizen. Die Hühnerflügel auf ein flaches Backblech legen und 20 Minuten lang backen.

### Schritt 2

Die restlichen Zutaten zu einer Sauce vermischen. Hühnerflügel aus dem Ofen nehmen, mit der Sauce übergießen und gut vermengen, bis sie gleichmäßig mit der Sauce überzogen sind. Weitere 15-20 Minuten backen, bis die Hühnerflügel klebrig und gar sind. Dabei alle 5 Minuten wenden, damit der Zucker nicht anbrennt und um die Flügel gleichmäßig mit Sauce bedeckt sind. Aus dem Ofen nehmen und auf eine Servierplatte geben, die restliche Sauce vom Backblech nehmen und die Oberseite der Hähnchenflügel damit bestreichen. Vor dem Servieren ein wenig abkühlen lassen. Mit etwas Chili bestreuen. Saft der geschmorten Zitronen über die Chicken Wings träufeln und servieren.