

# Chicken Wings aus dem Ofen

## mit Pomelo-Soße

### Schritt 1.

Einen Teil der Knoblauchzehen und Ingwer schälen und fein hacken. Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, den grünen Teil beiseitelegen.

### Schritt 2.

Die Hähnchenflügel mit gehacktem Knoblauch und Ingwer, den Frühlingszwiebelringen, Zimt, Sternanis, Zucker, Sojasauce, Reisessig und Grapefruitsaft in eine Schüssel geben und gut mischen. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 12 Std. oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.

### Schritt 3.

Backofen auf 220°C vorheizen. Marinierte Hähnchenflügel trocken tupfen und salzen. Auf ein mit Aluminiumfolie ausgelegtes Backblech geben und ca. 30 – 40 Min. backen.

### Schritt 4.

Für die Soße die rosa Pomelo schälen und die einzelnen Segmente einer Hälfte voneinander trennen. Die Segmente anschließend mit den Händen in einer Schüssel in Fasern auseinanderzupfen. Den restlichen Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln und Chili in feine Ringe schneiden. Limettenschale abreiben und den Saft der Limette auspressen. Alle Zutaten mit Fischsauce und Sesamöl zu Pomelofasern geben und vermengen.



## Zutaten

1 kg Hähnchenflügel  
½ rosa Pomelo  
6 Zehen Knoblauch  
15g Ingwer  
2 Frühlingszwiebeln  
½ TL gemahlener Zimt  
½ TL gemahlener Sternanis  
25g Zucker  
50 ml Sojasauce  
30 ml Reisessig  
150 ml Grapefruitsaft  
1 Chili  
2 EL Fischsauce  
1 EL Sesamöl geröstet  
1 Limette  
Minze (zum Garnieren)  
Koriander (zum Garnieren)  
Salz