

Parmesan Knoblauch Chicken Wings

Zutaten:

- 1,5 kg Hähnchenflügel
- Petersilie
- 8 Knoblauchzehen
- 200 g Butter
- Hähnchengewürz nach Wahl (im Video nehme ich den Basic Chicken Rub von Myron Mixon)
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Zu Beginn werde ich die Chickenwings in eine große Schüssel geben und mit Olivenöl beträufeln. Nun mische ich meinen Hähnchenrub von Myron Mixon (darin sind enthalten: 12 g Chilipulver, 20 g brauner Zucker, 7 g Salz, je 3 g Zwiebel- und Knoblauchgranulat und 1 g Cayennepeffer) und würze die Wings damit.
2. Nachdem ich alles gut miteinander vermischt habe, schäle ich die Knoblauchzehen, hacke sie (geht wunderbar nur mit dem Messer, reicht wirklich nur grob) und gebe sie in ein kleines Gußtöpfchen (Wirklich klein! Gabs mal bei Action für ich glaube 2,-€). Dann kommen noch ca. 2 EL der Gewürzmischung und die Butter dazu und schon kann der Grill angeworfen werden.
3. Für diesen glühe ich wieder einmal einen ganzen Anzündkamin voller Briketts vor. Heute das erste Mal mit Kokosbriketts von Cococabana. Im Grill benötige ich eine Temperatur von etwa 200°C und eine indirekte Zone. Dafür gebe ich die Briketts links und rechts in den Grill und habe so in der Mitte eine kohlenfreie Zone.
4. Wenn die Temperatur stabil ist, geht es weiter. In diese indirekte Zone lege ich nun die Chickenwings für 10 Minuten bei geschlossenem Deckel, drehe sie einmal um und lasse sie weitere 10 Minuten wiederum bei

geschlossenem Deckel im Grill. In dieser zweiten Phase stelle ich das Gußtöpfchen mit der Knoblauchbutter mit in den Grill und lasse so den Butter schmelzen.

5. Nach insgesamt 20 Minuten Grillzeit sind die Wings eigentlich fertig. Ich möchte sie nur noch etwas knuspriger und lege sie daher für maximal eine Minute auf die direkte Hitze und knusper sie so an.
6. Nun wird nur noch angerichtet. Über die Chickenwings verteile ich etwas von der Buttermischung, etwas Petersilie und natürlich noch den Parmesan.
7. Absolut phantastisch und vor allem mal etwas andere Wings. Es lohnt sich absolut, diese einmal nachzumachen.

Liebe Grüße,

euer Andy