



# Chicken Wings mit Chili Marinade

## Chicken Wings mit Chili Marinade

10 Stück(e) Hähnchenflügel

1 Glas Jambo Africa Masai Mara Sweet Chilli Sauce

## Chicken Wings mit Chili Marinade

1.

Die Hähnchenflügel waschen, trocken tupfen. Dann mit Masai Mara Chilisauce bepinseln und mind. eine Stunde ziehen lassen.

Den Grill auf 180 - 200 °C vorheizen und die Chicken Wings unter ständigem Wenden 20 min. grillen.

Chicken Wings mit der Sauce bestreichen und für weitere 5 -10 min. garen. Vorgang nach Wunsch wiederholen.

Mit der Masai Mara Chilisauce als Dip servieren.

**Gesamtzeit:** 2 h

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 2 Personen