



# Zitronen Pfeffer Chicken Wings

## Zitronen Pfeffer Chicken Wings

1 kg Hähnchenflügel

1 Esslöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Teelöffel Salz

2 Teelöffel Djamelas Zitronenpfeffer Gewürzsalz

2 Teelöffel Knoblauchpulver

2 Teelöffel Zwiebelpulver

1 Teelöffel schwarzer Pfeffer

1 Esslöffel Öl

**Gesamtzeit:** 40 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 2 Personen

## Für die Zitronen Pfeffer Butter Sauce

4 Esslöffel Butter

2 Teelöffel Djamelas Zitronenpfeffer Gewürzsalz

2 Teelöffel Zitronenabrieb (frisch)

3 Teelöffel frischen Zitronensaft

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

## Optional

frische Kräuter

## **Zitronen Pfeffer Chicken Wings**

1.

Die Hähnchenflügel in zwei Teile teilen: den oberen und den unteren Teil, die durch ein Gelenk verbunden sind.

Wings gründlich trocken tupfen. In einer Schüssel mit Backpulver, Salz, Zitronenpfeffer, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Pfeffer und Öl mischen.

Wings in einer Lage in den Air Fryer Korb legen (nicht stapeln). 18–25 min. bei 200 °C backen, nach der Hälfte der Zeit einmal schütteln oder wenden. Sie sollen goldbraun und knusprig sein.

In einem kleinen Topf Butter schmelzen. Zitronenpfeffer, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Honig einrühren. Abschmecken.

Heiße Wings in eine große Schüssel geben. Die Zitronenpfeffer-Butter darüber-geben und gut schwenken. Optional mit etwas Petersilie, Koriander oder Schnittlauch garnieren.