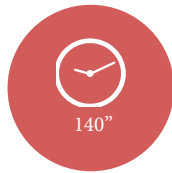




JACK DANIELS CHICKEN WINGS



ZUTATEN:

- 1 kg Chicken Wings
- 3 EL Öl
- 2 TL Sriracha
- 3 EL Honig
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 EL Paprika edelsüß
- 1 TL Pul Biber
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Sojasauce
- 5 EL BBQ Sauce
- 2 EL Whiskey
- 1 TL Sriracha

ZUBEREITUNG:

Für die Jack Daniel's Chicken Wings zunächst Öl, Sriracha, Honig, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Pul Biber, fein gehackten oder gepressten Knoblauch und Sojasauce miteinander vermischen.

Die Chicken Wings hineingeben und gründlich mit der Marinade vermengen. Anschließend für etwa zwei Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Danach die Chicken Wings in den Air Fryer geben und bei 190 °C etwa 15 Minuten garen. Währenddessen den Korb ein- bis zweimal durchschütteln, damit die Wings gleichmäßig knusprig werden.

Für die Glaze BBQ Sauce, Whiskey und Sriracha miteinander verrühren. Die Wings nach den 15 Minuten rundherum mit der Glaze einpinseln und nochmals für etwa zwei Minuten bei 190 °C in den Air Fryer geben.

Sobald die Sauce schön klebrig und leicht karamellisiert ist, können die Jack Daniel's Chicken Wings direkt serviert werden.

