

# Honey-Sriracha Wings

## Zutaten:

ca. 1150g Chicken Wings  
2 EL Backpulver // TODO: Maybe more  
1 EL grobes Salz  
1 TL schwarzer Pfeffer  
1 TL geräuchertes Paprikapulver // TODO: Schmeckt man eig. Nicht / Aromen verdampfen im Ofen, also maybe weg lassen?  
9 EL Honig // TODO: Das ist noch 'ne ca. Angabe  
11 EL Sriracha Sauce // TODO: Same as above  
2 EL Reisessig  
1-2 TL Sesamöl  
etwas Sesam (optional)  
eine Frühlingszwiebel (optional)

## Zubereitung:

Backpulver, Salz, Pfeffer und Paprikapulver vermischen. Die Wings mit der Hälfte des Pulvers bestreuen und gut vermengen. Den Rest des Pulvers über die Wings und nochmals gut vermengen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen (glänzende Seite nach oben), darauf einen Ofenrost legen. Die Wings auf der Konstruktion verteilen und bei 220° (TODO: Maybe more / fehlerhafte Umberechnung von °F zu °C, überprüfen!) Ober-/Unterhitze auf die mittlere Schiene des Ofens. Nach 20 Minuten wenden, weitere 20 Minuten backen, nochmals wenden und für ca. 20 Minuten fertig backen.

In der Zwischenzeit Honig, Sriracha Sauce, Essig und Öl in einer großen, hitzebeständigen Schale mischen. Wenn man möchte eine Frühlingszwiebel klein schnippeln und unterheben.

Sind die Wings fertig in die Schüssel mit der Sauce geben, vermengen bis die Wings überall benetzt sind, auf einen Teller heben und mit Sesam bestreuen.

TODO: Weniger Sauce, da bleibt immer ewig viel in der Schüssel zurück... Im Originalrezept wird das dann noch als Dip verwendet, ich finde aber hier braucht es keinen Dip mehr (bzw. sammelt sich eh noch Sauce am Tellerboden so das man dippen kann wenn man möchte)