

SÜFFIGE CHICKENWINGS MIT TH. KÖNIG

VORBEREITUNG 15 MINUTEN | GRILLEN 45 MINUTEN | WARTEZEIT 12-24 STUNDEN



ZUTATEN

12 Chicken Wings

1 l Th. König

250 ml Wasser

60 g Salz

60 g brauner Zucker

3 Knoblauchzehen

1 Zitrone

2 TL Pfefferkörner

4 EL Pit Powder BBQ-Rub

BBQ-Sauce

ZUBEREITUNG

1. Zunächst wird die Brine angerührt. Dafür wird das Wasser in eine große Schale gegeben und das Salz und der Zucker werden darin eingerührt. Am besten klappt das mit einem Schneebesen. Es sollte so lange gerührt werden, bis sich Salz und Zucker nahezu komplett aufgelöst haben. Der Knoblauch wird fein gehackt und die Zitrone wird in Scheiben geschnitten. Zitronenscheiben, Knoblauch, Pfefferkörner und Kellerbier werden nun mit in die Schale gegeben und die Brine wird gut durchgerührt. Nun werden die Hähnchenflügel mit in die Brine gegeben. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass die Wings komplett mit der Flüssigkeit bedeckt sind. Nun werden die Chicken Wings für 12-24 Stunden in den Kühlschrank gestellt.

2. Am nächsten Tag werden die Wings aus der Brine genommen und mit Küchenkrepp trocken getupft. Nun werden die Hähnchenflügel rundum mit dem Pit Powder BBQ-Rub gewürzt. Der Rub sollte etwa 30 Minuten einwirken, bevor die beer-brined Chicken Wings auf den Grill kommen. Während dieser Zeit, wird der Grill auf 200°C indirekte Hitze vorgeheizt. Wir haben die Wings auf dem Kamado Joe Classic III Keramikgrill gegrillt. Dieser wird mit eingelegten Deflektorsteinen auf 200°C indirekte Hitze eingeregelt. Auf die Deflektorsteine wird eine Edelstahlschale mit Wasser als Tropfschale gestellt, damit heruntertropfendes Fett sich nicht auf den Deflektorsteinen einbrennt.

3. Die Garzeit der Chicken Wings beträgt etwa 45 Minuten bei 200°C. Es gibt zwei Möglichkeiten, die Wings später zu genießen. Zum einen als sogenannte dry Wings, sprich die Flügel werden nicht glasiert und sie sind daher "trocken". Gängig ist es aber, wenn die Chicken Wings mit BBQ-Sauce glasiert wird. Da wir die Hähnchenflügel in einer Bier-Brine eingelegt haben, bietet es sich natürlich an, eine Bier-BBQ-Sauce zum Glasieren zu verwenden. Kurz vor Ende der Garzeit werden die Hähnchenflügel dann mit BBQ-Sauce glasiert.