

# Süß-sauer glasierete Hühnerflügel aus dem Airfryer

## Zum Vatertag

Zum Vatertag, den wir in Österreich am zweiten Sonntag im Juni feiern, empfehle ich euch heuer Süß-sauer glasierete Hühnerflügel aus dem Airfryer. Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit EP: Austria. Am Ende des Beitrags findet ihr auch das Video, das wir zusammen gedreht haben! Viel Freude beim Nachkochen ☐

Letztes Jahr hab ich zum Vatertag [Rindsrouladen in Biersoße](#) zubereitet.



## Zutaten (Für 2 Portionen Süß-sauer glasierete Hühnerflügel aus dem Airfryer) :

- 12 Hühnerflügel
- etwas Mehl
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, kleinhackt
- Chiliflocken (zB.: Chipotle Smoked Chili von Kotányi)
- 50 ml Sojasoße
- 100 ml Reissirup
- 2 EL Essig
- 3 EL Honig

- 2 EL geröstete, ungesalzene Erdnüsse
- Sesamsamen
- Junge Frühlingszwiebel
- Salz

## Beilage: Reis

1. Reis nach Packungsbeilage kochen.
2. Die Hühnerflügel in Mehl wenden, in den Garkorb geben und für 15 Minuten bei 200 Grad goldbraun knusprig frittieren. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.
3. In der Zwischenzeit noch die Knoblauchzehe klein hacken und zusammen mit den Chiliflocken in etwas Olivenöl anschwitzen. Sojasoße, Reissirup, Essig und Honig nacheinander hinzufügen. Zum Schluss die gehackten Erdnüsse unterrühren. Ist die Marinade leicht dickflüssig, vom Herd nehmen.
4. Die fertigen Hühnerflügel mit der Marinade würzen und mit Sesam und Schnittlauch garnieren. Als Beilage schmeckt Reis.

Die Fotos in diesem Beitrag wurden freundlicherweise von EP: Austria zur Verfügung gestellt (©EP:).