

Rezept **BBQ-Wings**

von Silvia Zapp



Zutaten für 10 Stück

10 TL Chickens Best

oder

Rubmischung

3 TL Meersalz, aus der Mühle

3 TL brauner Zucker

3 TL Paprika edel süß

1/2 TL schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1/2 TL Cayennepfeffer

10 Hähncheflügel

Glasur:

125 ml BBQ-Sauce nach Belieben

Zubereitung der BBQ-Drumsticks:

- 1** Alle Zutaten für den Rub vermischen.
- 2** Die Rubmischung „Chickens Best“ auf das Fleisch auftragen und etwas einziehen lassen.
- 3** Die Wings indirekt bei mittlerer Hitze von etwa 160 °C grillen, bis sie gar sind. Dann einzeln mit Hilfe eines Backpinsels mit der Barbecue-Sauce bestreichen und diese noch kurz ca. 6 Minuten bei geschlossenem Deckel etwas einziehen lassen.