

Zutaten

- 8 Hühnchenflügel, roh, ungewürzt
- 1 Mango
- 1 EL Sojasoße
- Rauchsalz
- 1 Chilischote
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Teriyaki-Soße
- „Bulgogi“ koreanisches Feuer-Fleisch
- 400 g Rinderhüfte
- 1 Bund Frühlingslauch
- 1 kleine Ingwer-Knolle
- 1 Chili-Schote
- 1 TL brauner Zucker
- 2 EL Sojasoße
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL geröstete Sesamsaat
- Pfeffer

vom Grill

Hongkong Teriyaki-Mango Wings

Entdecke die köstlichen Hongkong Teriyaki-Mango Wings! Probiere dieses Rezept aus und kreiere ein BBQ-Highlight. Jetzt bei Kochateliers nachkochen!

So wird’s gemacht:

1. Mango, Zwiebel und Knoblauch schälen, dann grob würfeln.
2. Alle Zutaten mit Sojasoße und Chili nach Geschmack pürieren. Die Wings kräftig mit Rauchsalz würzen. Mit Marinade übergießen und über Nacht ziehen lassen. Marinade abstreichen und aufbewahren. Die Wings bei niedriger Temperatur vorgaren (am besten bei 60°C im Smoker oder im Dämpfer – auch im Ofen mit etwas Feuchtigkeit möglich).
3. Marinade mit Teriyaki-Soße mischen. Wings bei mittlerer Hitze grillen und mehrfach wenden. Bei jedem Wenden mit der Marinade bepinseln, bis diese knusprig braun sind.
4. Rinderhüfte von Fett und Sehnen befreien und in dünne, mundgerechte Scheiben schneiden. Frühlingslauch und Chili fein schneiden, Ingwer fein reiben und dann alle Zutaten gründlich unter das Fleisch mischen. Die Marinade gut einarbeiten.
5. Traditionell wird das Fleisch mit der Marinade immer abwechselnd geschichtet und über Nacht mariniert. Fleisch auf

einer Teppanyaki-Grillplatte auf höchster Hitze kurz grillen.

6. Wer keine Grillplatte hat kann das Fleisch auch auf Spießen grillen.