



FÜR PERFEKTE  
GASTGEBER.

## Hähnchen vom Grill an BBQ Weingelee-Sauce

Alle Gewürze vermischen und das Huhn damit einreiben. Bei mittlerer Temperatur auf den Grill legen und zur Hälfte der Zeit einmal wenden. 10 Minuten vor Ende der Grillzeit das Hähnchen wieder auf die Knochenseite drehen und oben mit der BBQ Sauce bepinseln.

**Grillzeit Wings: 30 Minuten, Grillzeit Oberkeulen: 50 Minuten**

**Zubereitungszeit: 20 Minuten**

### Für die Sauce

Zwiebel und Knoblauchzehen klein hacken und in Olivenöl anbraten. Mit einem Schuss Apfelessig ablöschen. Tomaten-Polpa hinzugeben, mit Worcestersauce, Tomatenmark und Tabasco mischen und 5 Minuten köcheln lassen. **STAUD'S Beerenauslese Gelee** unterrühren und etwas köcheln lassen. Zum Abschluss fein passieren.

## ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

8 Stück Chicken Wings | 4 Stück Oberkeulen  
1/2 TL Pfeffer weiß | 1/2 TL Cayennepfeffer  
1 EL Paprikapulver edelsüß | 1/2 TL Knoblauchpulver  
2 TL Paprikapulver geräuchert | 1 TL Rosmarin  
Salz nach Geschmack

## FÜR DIE SAUCE

1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen  
Olivenöl zum Anrösten | 1 Schuss Apfelessig  
200 g Tomaten-Polpa | 6 EL Worcestersauce  
1 TL Tabasco | 2 EL Tomatenmark | 1 Glas STAUD'S  
Cuvee Beerenauslese Gelee | Salz nach Geschmack



Jetzt  
auch online  
bestellen unter  
[stauds.com](https://stauds.com)