

Glasierte Pouletflügel



Zutaten

- 16 Pouletflügel
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 1.5 Zitrone, saftig
- 75 g Honig
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Thymian
- 1 Zitrone

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

2 Die Pouletflügel mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Nebeneinander in eine feuerfeste form legen. im 200 Grad heissen Ofen in der mitte 30 Minuten braten.

3 inzwischen etwa die hälfte der Zitronenschale dünn abreiben. Die Zitrone auspressen; man soll mindestens 1 dl Saft erhalten.

4 Den Honig zum Zitronensaft geben und gut verrühren, bis sich der Honig aufgelöst hat. Die Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Die Thymianblättchen von den Zweigen streifen und ebenfalls zur Marinade geben.

5 Nach 30 Minuten Backzeit die Pouletflügel aus dem Ofen nehmen und rundum sehr grosszügig mit der Marinade bestreichen. Allfällige restliche Marinade darüber träufeln. Dann die Pouletflügel weiterhin bei 200 Grad nochmals 20–25 Minuten braten.

6 Zum Servieren die Zitrone in Schnitze schneiden. Die Pouletflügel in der Form damit garnieren.