Karamellisierte Hähnchenflügel mit Époisses AOP La Tradition

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **10 min.**
Backzeit : **25 min.**

Zutaten

- 1 Époisses AOP La Tradition
- 12 Hähnchenflügel
- 150 g Barbecuesauce
- Feines Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Heizen Sie den Grill auf 200°C vor.
2. In einer hitzebeständigen Schale bestreichen Sie die Hähnchenflügel mit der Barbecuesauce. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer nach Geschmack.
3. Platzieren Sie sie unter der Grillglocke für 15 bis 20 Minuten.

4. Nach dem Garen nehmen Sie die Hähnchenflügel vom Grill und halten Sie sie warm.
5. Schneiden Sie die Oberseite des Époisses mit der Spitze eines Messers kreuzförmig ein, wobei der Käse in seiner Schachtel bleiben soll. Es ist ratsam, die Schachtel mit einer Klammer zusätzlich zu sichern.
6. Kurz vor dem Servieren stellen Sie den Époisses für etwa 5 Minuten unter die Grillglocke, bis der Käse schön geschmolzen ist.
7. Servieren Sie heiß und tauchen Sie die Hähnchenflügel großzügig in den geschmolzenen Käse.