Coca Cola-Chicken Wings

Auch wenn man es nicht glauben mag, das Rezept für Coca Cola-Chicken Wings stammt ursprünglich aus China! Es erfreut sich aber auch hierzulande großer Beliebtheit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 kg	Chicken Wings
6 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Ingwer
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Salz
6 EL	Sojasauce
1 l	Coca Cola
1 TL	Speisestärke
1 Prise	Kreuzkümmel

Zubereitung

1. Für Coca Cola-Chicken Wings zuerst reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Chicken Wings gründlich waschen und darin in 10-20 Minuten gar kochen. Abgießen und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Öl in einem Wok (oder einer tiefen Pfanne) erhitzen und Knoblauch darin glasig dünsten.

3. Ingwer und Frühlingszwiebeln dazugeben und mit anschwitzen. Chicken Wings hinzufügen und rundherum knusprig anbraten. Mit Cola ablöschen, so dass alles komplett mit Flüssigkeit bedeckt ist.

4. Mit Salz und Sojasoße würzen und mit halb geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis die Flüssigkeit zur Hälfte einreduziert ist. Ist die Soße zu flüssig, etwas Speisestärke mit Wasser mischen und in die Soße rühren.

5. Nach Belieben mit Kreuzkümmel und noch etwas Sojasoße oder Cola (je nachdem, ob sie zu süß oder salzig ist) abschmecken. Anrichten und servieren.

Tipp

Zu den Coca Cola-Chicken Wings schmeckt am besten Reis und asiatischer Salat.