

Chicken Wings mit Bratkartoffeln

Jetzt darf geknabbert werden! Mit dem Rezept für die würzig-knusprigen Chicken Wings mit Bratkartoffeln ist der Spaß beim Essen garantiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

12 Stk.	Hühnerflügel
1 EL	Öl (für die Form)
50 g	Chilisauce (oder Currysauce als Dip)
350 g	Kartoffeln (speckige)
1 EL	Öl (zum Braten der Kartoffeln)
1 Prise	Salz (für die Kartoffeln)

Für die Marinade

2 EL	Ketchup
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 TL	Honig
1 Stk.	Ingwer
1 Prise	Wasabikrenpaste
1 Prise	Chilipulver
1 Schuss	Balsamicoessig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für den Mais-Topf

1 Dose	Mais
8 Stk.	Cocktailtomaten

60 g	Speckwürfel
1 Stk.	Chilischote
4 EL	Suppe
1 Schuss	Gin
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Ein traditionelles Geflügelgericht der US-amerikanischen Küche sind die **Chicken Wings mit Bratkartoffeln**. Mindestens 1 bis 2 Stunden vor dem Servieren die Marinade aus gepressten und geschälten Knoblauchzehen, Hot Ketchup, Honig, Ingwer, Wasabikrenpaste, Chilipulver sowie Balsamicoessig, Salz und Pfeffer herstellen. Hähnchenflügel in einer Schüssel mit der Marinade vermengen und ziehen lassen. Chicken Wings zeitweise darin wenden.
2. Den Backofen auf 180 bis 220 Grad einstellen. Eine Kastenform mit Öl bestreichen, die Chicken Wings hinein geben und die restliche Marinade darüberschütten. 20 Minuten im Ofen belassen. Wings wenden und weitere 25 Minuten braten. Parallel dazu geschälte Kartoffeln in Salzwasser 15 Minuten lang kochen. Erdäpfel abseihen.
3. Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Chili Ringe und Speckwürfel in heißem Olivenöl andünsten. Mais abtauen und abtropfen lassen und dazu geben. Darauf mit etwas Suppe oder Wasser ablöschen. Zum Abschluss halbierte Cocktailtomaten untermengen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Bei leichter Hitze unter einem Deckel einkochen lassen. Zeitweise etwas Gin hinzugießen.
4. Einen Finger hoch Öl in eine Pfanne gießen und erhitzen, dann die halbierten Erdäpfel hineingeben und goldbraun braten. Bratkartoffeln auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Tipp

Die Maismasse in eine kleine Schüssel geben und gemeinsam mit dem Dipp und den Chicken Wings mit Bratkartoffeln genießen.