Chili-Knoblauch Chicken Wings

Mit dem Rezept für Chili-Knoblauch Chicken Wings lässt sich Hähnchen auf eine ganz besondere Weise zubereiten. Die knusprigen Flügel kommen bei Gästen und Familie bestimmt gut an!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

6 Stk.	Chicken Wings
1 Stk.	Ei (leicht geschlagen)
100 g	Maismehl
1 EL	Knoblauchsauce
1 TL	Chilisauce
1 TL	Salz
1 TL	Sojasauce
2 TL	Essig
Nach Belieben	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die Chili-Knoblauch Chicken Wings als erstes das Huhn mit Maismehl, Salz, Sojasauce, Essig und Wasser in eine Schüssel geben und vermischen. Als nächstes Ei in die Schüssel schlagen, Knoblauch- und Chillipaste zugeben und alles gut vermischen. Es muss am Ende so viel Marinade vorhanden sein, dass die Flügel komplett von der Marinade bedeckt sind.

2. Wenn dies nicht der Fall ist, etwas Wasser zugeben. Das Huhn nun für mindestens eine Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

3. In der Zwischenzeit Küchenpapier auf einem Teller ausbreiten. Anschließend das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Flügel aus der Marinade, in das heiße Fett geben. Die Hitze etwas reduzieren und die Wings fast durchbraten lassen. Anschließend herausnehmen und zum Abtropfen auf das Küchenpapier legen.

4. Kurz vor dem Servieren, das Fett erneut erhitzen und die Flügel hineingeben, wenn es heiß ist. Die Wings herausnehmen, wenn sie knusprig braun sind. Erneut kurz auf Küchenpapier legen, abtropfen lassen und dann gleich heiß servieren.

Tipp

Die Chili-Knoblauch Chicken Wings schmecken noch ein bisschen intensiver, wenn sie über Nacht marinieren. Zu den Wings schmecken Kartoffelecken mit einem Sauerrahmdip oder auch Pommes sehr gut. Die Wings eignen sich aber auch ohne Beilage ausgezeichnet als Fingerfood.