Crazy Wings

Die Aromen der süß-scharfen Sauce entfalten gemeinsam mit den knusprigen Crazy Wings einen herrlichen Geschmack. Ein empfehlenswertes Rezept für viele Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

2 kg	Hühnerflügel
1 TL	Chiliflocken
1 TL	Honig
200 ml	Ketchup
1 Prise	Salz
2 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Paprikapulver
4 Schuss	Tabasco
250 ml	Tafelessig
1 TL	Mehl
0.5 Tassen	Wasser

Zubereitung

1. Zuerst für die **Crazy Wings** das Fleisch mit Salz würzen. Entweder in der Fritteuse, auf dem Grill oder in der Pfanne knusprig garen.

2. Jetzt kommt die Sauce an die Reihe: Hierfür die Zwiebel pellen und in kleine Stückchen hacken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Zwiebeln darin rösten, bis die Stückchen eine goldbraune Farbe haben.

3. Die Zwiebeln mit Essig ablöschen. Tabasco, Paprikapulver, Honig und Ketchup untermengen. Etwas Wasser dazugeben und die Mischung kurz aufkochen lassen. Das Ganze mit Hilfe

eines Pürierstabes sehr fein mixen.

4. Die Chiliflocken hinzufügen. Ist die Sauce zu dünn, mit etwas Mehl binden. Das Fleisch pfeffern und salzen. Mit der heißen Sauce als Dip servieren.

Tipp

Als Beilage für die Crazy Wings eignen sich ein frischer Salat und Pommes sehr gut.