Chicken Wings

Fleisch-Gerichte » Hähnchen » Hähnchenschenkel

Zutaten (4 Personen)

» 24 Hühnerflügel
» 6 EL Sojasoße
» 5 EL Ahornsirup
» Salz & Pfeffer
» 1 Zwiebel(n)
» 2 EL Knoblauchpaste
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 100g Roquefort
» 1/4 Bd. Schnittlauch
» 6 EL Crème fraîche
» 3 EL Frischkäse (Doppelrahm)
» 1 EL Paprikamark
» Paprika-Pulver (edelsüß)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Hähnchenflügel waschen und trockentupfen. Sojasoße mit Sirup und Knoblauchpaste verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Hähnchenflügel darin ca. 2 Stunden marinieren.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Roquefort mit einer Gabel zerdrücken. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Alles mit Crème fraîche, Frischkäse und Paprikamark verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

3. Öl in einer Fritteuse erhitzen und die Chicken Wings darin goldbraun frittieren. Mit dem Dip servieren.

Nährwerte: 743kcal/E45g/F45g/KH29g pro Portion

angelegt am: 02.07.2006 Rezept-Nr: 2110

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke