Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Chicken Wings mit Coleslaw

Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Chicken Wings mit Coleslaw

1 kg Hähnchenflügel

40 ml Rapskernöl

0.5 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Knoblauchpulver

2 Teelöffel Paprikapulver, edelsüß

1 Teelöffel Pfeffer

240 ml Don Enrico Hickory Smoked Tex-Mex BBQ Sauce

75 g Liakada Griechischer Honig Wildblüte

30 g Ketchup

250 g Weißkohl

1 Karotte

1 kleine Zwiebel

40 g Mayonnaise

2 Esslöffel Sahne

1 Esslöffel Leverno Condimento Bianco

1 Teelöffel Zitronensaft

0.5 Esslöffel Zucker

0.5 Teelöffel Selleriesalz

Etwas Salz & Pfeffer

Für die Chicken Wings

1.

Für die Chicken Wings: Das Knoblauch- und Paprikapulver zusammen mit Salz & Pfeffer mischen. Die Hähnchenflügel mit einem scharfen Messer im Gelenk zerteilen und in eine Schüssel geben. Die Gewürzmischung und das Pflanzenöl hinzugeben und alles gründlich miteinander vermischen. Mindestens für 1-1,5 Std. marinieren lassen. Je länger desto besser!

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf das Gitterrost legen. Nun die marinierten Hähnchenflügel auf das Rost legen und darauf achten, dass zwischen den Stücken etwas Platz ist. Auf mittlerer Schiene für ca. 20 min. garen, dann wenden und nochmal für ca. 15-20 min. garen.

Währenddessen die Hikory Smoked Sauce, mit Honig und Ketchup in einen kleinen Topf geben und für ca. 5 min. unter Rühren erwärmen. Die Flügel aus dem Backofen nehmen und von beiden Seiten mit der Sauce einstreichen und nochmal für 10-15 min. garen.

Für den Coleslaw: Zunächst die äußeren Blätter des Weißkohls entfernen. Dann in feine dünne Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Als nächstes die Karotte raspeln, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Für das Dressing Mayo, Sahne, Balsamico, Zitronensaft, Zucker, Selleriesalz, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen verrühren. Anschließend über den Salat geben, gut untermischen und erstmal kalt stellen.

Die fertigen Chicken Wings zusammen mit dem Coleslaw servieren!