

SHERRY-WINGS MIT OLIVEN

SHERRY-WINGS MIT OLIVEN

Zum Fußball lieben wir alles, was man vor dem Fernseher essen kann. Auf Platz eins stehen glaube ich die Chicken Wings - und bei einem Spiel gegen die USA passen die wohl wie die Faust auf's Auge. Bei uns allerdings keine Buffalo-Wings, sondern eine leckere Variante mit Sherry und gefüllten Knoblauch-Oliven. Und so schnell wie sie auf dem Tisch standen, so schnell waren sie auch weg!



Für 2 Personen vor dem Fernseher:

10 Chicken Wings

2 TL Olivensalz

60ml Sherry

10 gefüllte Oliven (hier mit Knoblauch)

5 eingelegte Knoblauchzehen

Zubereitung:

Ganz einfach - alle Wings mit Olivensalz würzen und mit den Oliven und Knoblauchzehen in einen kleinen Bräter legen. Den Sherry dazu geben und bei 180°C Umluft für 12 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.



Danach auf die Grillfunktion umschalten, die Wings einmal mit dem Sherry bepinseln und für weitere 12 Minuten bei 220°C bräunen lassen.



Auf einem Tellerchen anrichten und Holzspieße für die Oliven anbieten.

Restlos vernaschen!

