

HERBSTLICHE CHICKEN WINGS

HERBSTLICHE CHICKEN WINGS

Manchmal, wenn auch nicht oft, gibt es bei uns Fingerfood. Das wird dann stilecht vor dem Fernseher verputzt. In den meisten Fällen läuft dazu Fußball. Ich mag die Wings und Nuggets zwar auch klassisch mit BBQ-Sauce, aber ich experimentiere einfach zu gerne um immer das Gleiche zu machen – deshalb gab es hier zwei neue Saucenvarianten: Brombeer-Schoko-Chili und Pflaume-Knoblauch. Die Chicken Wings selbst wurden recht schlicht mit Salz und etwas Erdbeerpfeffer gewürzt.



Zutaten für 2 Personen:

8-10 Chicken Wings

2 Knoblauchzehen

50g Butter

2 Knoblauchzehen

Salz

1-2 TL Erdbeerpfeffer

Optional:

Pommes

Für die Brombeer-Schoko-Chili Sauce:

150g Brombeeren

50g Butter

1 EL brauner Zucker

4 EL Schokoraspel

1 Prise Chilipulver

Für den Pflaume-Knoblauch Dip:

7 Pflaumen

3 in Öl eingelegte Knoblauchzehen

3 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

1 EL Rapsöl

Pfeffer & Salz

1 Hand voll Basilikum

Zubereitung:

Fangen wir mit den Wings an – das geht schnell... ich reibe die Chicken-Wings rundherum mit Salz und Erdbeerpfeffer ein und lege sie mit den beiden ungeschälten Knoblauchzehen in den Bräter. Dazu kommen 50g in Stücken geschnittene Butter.



Bei 200°C für 35 Minuten in den Backofen schieben – ab und an mit der Butter bepinseln. Nach 15 Minuten kommen die Pommes dazu.

Die Zeit dazwischen nutze ich um die Saucen / Dips zu zaubern.

Zuerst den Pflaumen Dip – der bleibt nämlich kalt. Ich halbiere und entsteine die Pflaumen. Dann kommen sie zusammen mit den eingelegten Knoblauchzehen und Tomaten in einen passenden Becher für den Stabmixer. Die Basilikumblätter und das Rapsöl dazu geben und mit dem Stabmixer pürieren bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Fertig.

Die Brombeer-Schokoladen-Chili Sauce mache ich wie hier beschrieben. Ich lasse die Butter bei geringer Hitze in einem Metallschälchen direkt auf der Herdplatte schmelzen. Die Brombeeren dazu geben und langsam weich werden lassen. Immer wieder umrühren. Einen Esslöffel Zucker und die Schokoraspel unterrühren. Die Brombeeren zerdrücken. Als letztes kommt das Chilipulver dazu. Solange rühren bis sich die Schokolade vollständig gelöst hat.

Beide Sauce in kleine Schälchen füllen.



Die Chicken-Wings zusammen mit den Pommes und den beiden herbstlichen Saucen anrichten. Ich drücke die Knoblauchzehen aus der Schale und gebe sie mit auf den Teller – sehr lecker.

Greift zu!

Wegen dem Pflaumen-Knoblauch Dip passt das Gericht wunderbar zum Event:

