

TEUFLISCH SCHARFE CHICKEN WINGS

TEUFLISCH SCHARFE CHICKEN WINGS

Ich esse ja super gerne scharfes Essen, muss aber zugeben, dass ich in den letzten Jahren etwas verweichlicht bin. Bessere Hälfte isst dafür deutlich schärfer als früher, wir haben uns also irgendwo in der Mitte getroffen. Wenn ich nun aber einen Chilipulver-Neuzugang im Gewürzregal mit „extrem scharf“ beschrifte, dann sollte ich mich damit auch ernst nehmen. Wobei... das Ergebnis war gleichzeitig feurig scharf und super lecker - ich glaube bei Chicken Wings darf das so sein. Das Ganze hat sich dann auch praktisch von selbst zubereitet, die gewürzten Hähnchenflügel sind zusammen mit den Kartoffel auf ein Blech gehüpft und in den Ofen gewandert. 45 Minuten später stand dann ein großer Teller teuflisch scharfe Chicken Wings auf dem Tisch - wer traut sich zuzugreifen?



ZUTATEN FÜR 14 CHICKEN WINGS:

14 Hähnchenflügel

4-5 EL neutrales Pflanzenöl

Salz

1 Messerspitze Pequin Chili Pulver*

1/2 TL Paprika edelsüß

Für die Kartoffeln:

200g kleine Kartoffeln, z.B. Drillings Kartoffeln

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

Für den Dip:

5-6 EL Ketchup

2 TL Worcestersauce

etwas Salz

1 Prise Cumin

1 gute Prise Paprikapulver, edelsüß

ZUBEREITUNG:

Öl, Salz, Paprikapulver und Chilipulver in einem kleinen Schälchen zu einer dicken Marinade verrühren. Die Hähnchenflügel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und rundum mit der Marinade einpinseln.

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln halbieren und in einer kleinen Schüssel mit Öl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Gut durchmischen und zwischen den Hähnchenflügeln auf das Backblech setzen.



Das Backblech für 35 Minuten in den Backofen schieben. Die Kartoffeln sollten jetzt gold-braun sein. Das Blech aus dem Ofen holen, die Kartoffeln auf einen großen Teller verfrachten...



... und das Blech mit den Chicken Wings auf hoher Ebene zurück in den Ofen schieben. Auf die Grillfunktion bei 220°C umschalten und die Wings 5-8 Minuten knusprig backen.



In dieser Zeit aus Ketchup, Salz, Worcestersauce, Cumin und Paprikapulver eine schnelle Sauce anrühren.

Die Wings zu den Kartoffeln auf den Teller geben.



Ein paar Servietten mit auf den Tisch legen und vielleicht noch einen Knochenteller bereit stellen.



Scharf und lecker!

