

Hähnchen-Flügel mit Cola und Gurken-Salat

Für 2 Personen

12 Hähnchenflügel	1 Gurke	1 Chilischote, rot
2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	3 Zweige Dill
2 EL Honig, flüssig	3 EL Rohrzucker, braun	1 EL Senf, scharf
330 ml Cola, koffeinhaltig	75 ml Orangensaft	4 EL Sonnenblumenöl
Olivenöl	Pfeffer, schwarz	Salz

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Cola und den Orangensaft in einem Topf mit dem braunen Zucker verrühren. Die Chilischote fein hacken und den Knoblauch abziehen und ebenfalls hacken. Beides zu der Menge geben, aufkochen und 15 Minuten einkochen lassen. Die Hähnchenflügel waschen und trocken tupfen. Nun den Senf unterrühren und das Ganze über die Hähnchenflügel geben. Die Flügel darin marinieren und anschließend auf ein mit Olivenöl eingefettetes und mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Das Ganze zum Garen in den Backofen geben. Die Gurke schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. Die Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Den Essig mit dem Honig, dem Sonnenblumenöl und den Schalotten in ein großes Marmeladenglas füllen und gut durchschütteln. Den Dill zupfen und fein hacken. Die Gurken und den Dill dazugeben und das Ganze erneut kräftig schütteln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Chicken Wings zusammen mit dem Gurkensalat anrichten.

Steffen Henssler am 05. März 2010