

# Knusprige Chicken Wings

## Für 2 Personen:

1 kg Hähnchenflügel	250 g Kartoffelstärke	1 rote Peperoni
2 Knoblauchzehen	50 g Ingwer	100 ml Sojasauce
2 EL Zucker	2 EL Honig	2 EL Essig
1 EL Senf	2 Stange Frühlingslauch	1 TL Salz
1 Msp. Pfeffer	2 EL Gewürzmix	1 L Rapsöl

Die Hähnchenflügel mit einem Messer am Gelenk durchtrennen. Den Ingwer schälen, fein würfeln und mit den Hähnchenflügeln in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer, Gewürzmix und 1 Schuss Wasser dazugeben und damit marinieren. Die Hähnchenflügel einzeln und sehr sorgfältig in der Kartoffelstärke wenden und damit panieren.

Die Chicken Wings in einer Pfanne mit reichlich heißem Rapsöl von beiden Seiten für 5 Minuten frittieren.

Anschließend aus dem Fettbad nehmen und zum Ruhen auf ein Sieb geben.

Peperoni und Knoblauch fein runterhacken und mit etwas vom Rapsöl in einer anderen heißen Pfanne stark anrösten. Honig, Zucker, Sojasauce und Essig dazugeben und die Sauce auf die Hälfte einkochen.

Währenddessen das Rapsöl wieder erhitzen und die Chicken Wings erneut von beiden Seiten für 4 Minuten darin knusprig backen.

Den Senf in die Sauce einrühren und die Chicken Wings direkt aus der Pfanne zur Sauce in die andere Pfanne geben und durchschwenken. Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden und darüber verteilen.

Steffen Henssler am 16. März 2021