

Chicken Wings Buffalo Style

Für 2 Personen:

1 kg Chicken Wings	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Hähnchen-Gewürz
2 EL Backpulver	80 g Butter	2 Knoblauchzehen
2 EL Worcestersauce	2 EL Essig	1-2 EL Honig
60 g Chilisauce	150 g Crème-fraîche	150 g Quark
1 Msp. Pfeffermix	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Petersilie
4 Stangen Staudensellerie		

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen Chicken Wings halbieren, mit einem Küchentuch gut trocknen tupfen und in eine Schüssel geben. Chicken Wings mit Gewürzsalz und Hähnchen-Gewürz würzen.

Backpulver dazugeben und alles mit den Händen gut vermengen.

Backgitter auf ein Backblech legen und die Chicken Wings gleichmäßig auf dem Gitter verteilen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

Währenddessen Butter, frisch geriebenen Knoblauch, 1 EL Worcestersauce, Honig, Gewürzsalz, Chilisauce und 1 EL Essig in einen Topf geben und einmal aufkochen.

Dann die Hitze reduzieren und leicht köcheln lassen, bis eine cremige Chili-Marinade entsteht.

In der Zwischenzeit Crème fraîche und Quark gemeinsam in eine Schüssel geben. 1 EL Worcestersauce und 1 EL Essig unterrühren, mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Petersilie und Schnittlauch fein hacken und mit zur Quark-Crème-fraîche-Mischung geben. Anschließend alles gut zu einem Dip vermengen.

Nach ca. 30 Minuten die Ofentemperatur auf 220 °C erhöhen und die Chicken Wings weitere ca. 15 Minuten kross backen.

In der Zwischenzeit Sellerie in Stifte schneiden.

Chicken Wings in eine Schüssel geben und die Chili-Marinade darüber verteilen. Chicken Wings gut durchschwenken, bis alle Chicken Wings mit der Marinade ummantelt sind. Chicken Wings auf Tellern anrichten und Sellerie-Stifte und Dip dazu servieren.

Steffen Henssler am 11. Februar 2023