

## Chicken Wings Phillippinen Style

### Für 2 Personen

1 kg Chicken Wings	1 Zwiebel, gewürfelt	1 Knoblauchknolle
3 Lorbeerblätter	60 ml Weißweinessig	60 ml Sojasauce
1 Msp. Chilisalز	1 Msp. Würzkraft	2 rote Chilischoten
1 Tomate	2 Frühlingszwiebeln	1/2 Bund Koriander
1 Limette, Saft	1 EL Fischesauce	1 EL Würzöl Mango
Chili	1 Msp. Gewürzsalz	5 EL Teriyakisauce
1 grüne Peperoni		

Chicken Wings in den Gelenken jeweils durchschneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel, Knoblauch, Lorbeer, Essig, Sojasauce, Chilisalز und Würzkraft zugeben. Alles miteinander mischen. 1 Chilischote samt Kernen in feine Ringe schneiden und untermischen.

Chicken Wings zugedeckt ca. 1 Tag kalt stellen und marinieren.

Backofen auf 210 °C Umluft vorheizen. Chicken Wings aus der Marinade nehmen und mit den Oberseiten nach unten auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Chicken Wings ca. 45 Minuten im heißen Ofen backen, dabei nach ca. 30 Minuten Backzeit wenden.

Für die Salsa von der Tomate den Stielansatz keilförmig herausschneiden. Tomate in Würfel schneiden.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. 1 Chilischote samt Kernen in feine Ringe schneiden. Koriander samt Stielen hacken, dabei etwas Grün zum Garnieren grob schneiden und beiseite stellen.

Tomatenwürfel, Frühlingszwiebeln, Chili und gehackten Koriander verrühren. Mit Limettensaft und Fischesauce würzen. Würzöl Mango Chili untermischen. Mit Salz abschmecken.

Teriyakisauce in einer Pfanne erwärmen. Chicken Wings und Salsa anrichten. Chicken Wings mit der Teriyakisauce beträufeln. Mit Koriander und Peperoni garnieren.

Steffen Henssler am 07. März 2023