

## Chickenwings

Zutaten:

Marinade :

250 ml Ketchup  
daumengrosses Stück Ingwerwurzel  
Saft einer Limone  
1 TL Herbes de Provence  
1 TL Piment d'Espelette  
1 EL Ahornsirup  
6 cl Apfelessig (oder Cidre-Essig)

Sauce :

1 rote Zwiebel  
½ Glas Weisswein  
1 TL Geflügelbrühenpulver  
Salz & Piment d'Espelette, evtl Tabasco

Je nach Grösse 12 – 16 Hühnchenflügel

Die o.g. Mengenangaben für die Marinade sind ein Minimum für 4 Personen. Sie können gerne bei allen Zutaten 10 – 20% mehr verwenden, damit Sie genug Sauce haben, vor allem wenn Sie, wie in unserem Serviervorschlag die Chickenwings auf einem Bett von Eissalat anrichten: Der Salat wird „natur“ serviert, also ohne Vinaigrette und stattdessen gibt sich jeder etwas von der lauwarmen Marinade auf seinen Salat, das ist nicht nur ein angenehmer Kontrast in der Konsistenz und der Temperatur, sondern schmeckt auch himmlisch.

Zubereitung:

Ingwer schälen und mit allen anderen Zutaten der Marinade gut vermengen. Etwas von der Marinade auf dem Boden einer verschließbaren Plastikbox (z.B. Tupperware) verteilen und die Flügel (oder Schenkel) darauflegen. Die Flügel mit Marinade bedecken und die nächste Schicht Flügel drauflegen, usw. die oberste Schicht auch wieder mit Marinade bedecken. Deckel drauf oder mit Klarsichtfolie gut abdichten und über Nacht, besser noch für 24 Stunden in den Kühlschrank

**Pfannenversion:** Nach dem Marinieren, die Marinade von den Flügeln abstreifen – geht am besten mit den Fingern – die Marinade beiseite stellen, die Flügel mit Küchenkrepp trockentupfen.

Die Flügel salzen und eventuell eine Prise Piment d'Espelette drüber geben und bei mittlerer Hitze in Butterschmalz oder Olivenöl beidseitig goldbraun braten. Das dauert je nach Dicke der Flügel ca. 3-5 Minuten pro Seite

Die Flügel auf ein Küchenkrepp legen damit überschüssiges Fett aufgesaugt wird.

Die Pfanne flüchtig mit Küchenkrepp ausreiben, um eventuelle schwarze Überreste vom Flügelbraten zu entfernen und mit etwas Schmalz oder Öl die sehr feingeschnittenen Zwiebelwürfelchen (am besten im Mixer kleinhacken) glasig dünsten

**Ofenversion:** Ofen auf 200° vorheizen, Umluft und Ober-/Unterhitze kombiniert. Backblech auf 2. Schiene von unten einschieben

Die Schenkel auf einen Grillrost legen, salzen und dann direkt über dem Backblech einschieben.

Nach zehn Minuten die Schenkel einmal wenden und dann die Oberseite noch einmal mit etwas Marinade einpinseln.

Für weitere dreißig Minuten weitergaren lassen, wobei ich zehn Minuten nach dem Wenden die Umluft abschalte und nur noch mit O/U-Hitze weitergare.

Garprobe machen und wenn sie gar sind, aus dem Ofen nehmen

In einer Pfanne die feinst gewürfelten Zwiebelwürfelchen in etwas Öl glasig dünsten.

Marinade zugeben und gut aufkochen um Salmonellengefahr auszuschließen. Wein angießen, Brühenpulver zugeben und das Ganze 2 – 3 Minuten köcheln lassen, damit es reduziert, dickflüssig wird. Die Sauce je nach erwünschter Schärfe mit Piment d'Espelette oder Tabasco abschmecken

Wenn Die Sauce eingedickt ist (ungefähr die Konsistenz von Ketchup hat), in eine Schüssel geben und noch ca. 5 - 10 Minuten auskühlen lassen. Die Sauce sollte beim Servieren lauwarm sein.