

Buffalo Chicken Wings

USA (für 4 Personen)

Zutaten:

- 18...24 Hühnerflügel, je nach Grösse, total ca. 1.5kg
- 1 grosses Stück Butter (ca. 50g)
- 200g Hot Chili Sauce (z.B. 1 kleine Flasche von Heinz)
- zusätzlich getrocknete Chiliflocken (es braucht viel Chili, damit es nach dem braten wirklich scharf ist!)

Vorbereitung:

- In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen und dann die Hot Chili Sauce unterrühren.
- Nach Belieben zusätzlich scharf machen mit Chili Flocken oder Piri Piri Sauce.
- Bei allen Hühnerflügeln in der Mitte beim Gelenk auf der Innenseite die Haut mit einem scharfen Messer einschneiden, so dass man die Flügel strecken kann.
- In einer grossen Schüssel das Fleisch von Hand gut mit der Marinade einreiben.
- Mehrere Stunden im Kühlschrank marinieren. Am besten über Nacht.

Zubereitung:

- Den Grill auf 200°C vorheizen. 2 gelochte Aluschalen einlegen.
- Die Flügel in die Schalen geben und ca. 30 Minuten heiss braten. Dazwischen wenden. Die Haut sollen kross werden und durchaus ganz leicht angebrannt. Aber nicht verbrannt!
- Das Fleisch ist so innen herrlich saftig und zart.

Tipp:

- Die Chicken Wings werden von Hand gegessen. Achtung: heiss!
- Klassisch werden sie in eine Blauschimmelkäse Dip Sauce getaucht und zusammen mit rohen Karotten und Stangensellerie gegessen. Ich esse sie auch gerne ohne Dip, aber mit Salaten und gutem Brot.

Blue Cheese Dip Sauce

Zutaten:

- 200g Crème fraîche
- 50g Mayonnaise
- 100g Blauschimmelkäse (z.B. Gorgonzola)
- Schnittlauch
- 1 Prise Zucker
- Pfeffer
- 1 Schuss Zitronensaft

Zubereitung:

- Den Schnittlauch klein schneiden und ganz am Schluss unterrühren.
- Alle Zutaten in einer grossen Schüssel mit einem Suppenlöffel sehr gut vermischen. Dabei den Käse von Hand in kleine Stücke zerbröseln und in der Sauce gut zerdrücken, so dass nur noch kleinste Käsestücke drin sind.
- Im Kühlschrank bereithalten.

