Rezept

Chicken Wings mit Paprika-Sesam-Kümmel-Kartoffeln

Ein Rezept von Chicken Wings mit Paprika-Sesam-Kümmel-Kartoffeln, am 29.04.2024

Zutaten

20	Hähnchenflügel
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
4 EL	Weißweinessig
	Pfeffer
1,2 kg	kleine neue Kartoffeln
	Salz
1 EL	Sesamsamen
250 g	glutenfreies Ketchup
4 EL	Limettensaft
	Salz
1 EL	flüssiger Honig
1 EL	Öl
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
1 EL	Kümmelsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenflügel kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Ketchup mit Paprikapulver, Limettensaft, Essig, Salz, Pfeffer und Honig in einer großen Schüssel verrühren. Die Flügel in der Marinade wenden und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

2. Anschließend den Backofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Marinade von den Flügeln abstreifen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Backofentemperatur auf 180° Umluft reduzieren. Die Flügel im heißen Backofen (Mitte) 30 Min. braten, wenden und anschließend weitere 10-15 Min. braten.

3. Inzwischen die Kartoffeln gründlich waschen, längs halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Schnittflächen mit dem Öl bepinseln, salzen und je ein Drittel mit Paprikapulver, Sesam und Kümmel bestreuen. Die Kartoffeln auf der unteren Schiene zu den Chicken Wings in den Ofen schieben und in 30-35 Min. garen. Chicken Wings und Kartoffeln auf vier Tellern anrichten und mit einer großen Schüssel grünem Salat servieren.