Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Chicken Wings mit Blue Cheese Dip

Ein Rezept von Chicken Wings mit Blue Cheese Dip, am 06.06.2025

Zutaten

Für die Chicken Wings

12	Hähnchenflügel (0,8 - 1 kg)
2-3	Knoblauchzehen
1/2 TL	Ingwerpulver (auch fein: 1 TL frisch geriebener Ingwer)
1/2 TL	rosenscharfes Paprikapulver
2 EL	brauner Zucker (z. B. dunkler Muscovado)
1/2 TL	Meersalz
2 EL	Sojasauce
2 EL	Aprikosenkonfitüre oder Honig
1	Zwiebel
1-2 EL	Pflanzenöl
1/2 TL	Chipotlepulver (gemahlene geräucherte Jalapeños, gibt es in Online-Shops zu kaufen)
1/4 TL	gemahlener Kreuzkümmel
1 TL	Tomatenmark
300 ml	Malzbier
2 EL	Worcestersauce
1 EL	gereifter, dickflüssiger Aceto balsamico

Für den Dip

125 g	Blauschimmelkäse (z. B. Gorgonzola)
2-3 EL	Mayonnaise
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
200 g	Schmand oder Crème fraîche
1 EL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1630 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenflügel im Gelenk zerteilen (am einfachsten geht das mit einer Geflügelschere; oder das Gelenk mit den Händen gegen die Bewegungsrichtung brechen und dann mit einem Messer vollständig durchtrennen), dann waschen, um Knochensplitter zu entfernen, und trocken tupfen.

2. Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze glasig andünsten.

3. Knoblauch, Ingwer, Chipotle, Paprika und Kreuzkümmel dazugeben und anrösten, bis die Gewürze duften. Zucker, Tomatenmark und Salz untermischen und ebenfalls 1 - 2 Min. anrösten.

4. Mit Malzbier ablöschen, restliche Zutaten hinzufügen und die Sauce bei starker Hitze in 7 - 10 Min. auf etwa die Hälfte dickflüssig einkochen. Dabei regelmäßig umrühren, damit nichts anbrennt. Den Topf vom Herd nehmen.

5. Die Hähnchenstücke in den Topf geben und so lange mit der Sauce vermengen, bis sie gleichmäßig davon überzogen sind. Hähnchenstücke auf dem Blech verteilen und großzügig mit der übrigen Sauce einpinseln. Im Ofen (Mitte) in 20 - 25 Min. knusprig braun braten, dabei am besten die letzten 5 Min. noch Grill und Umluft dazuschalten (dann aber unbedingt dabei bleiben, damit nichts verbrennt!).

---

6. Während die Chicken Wings im Ofen sind, die Zutaten für den Dip in einen hohen Mixbecher geben und alles mit dem Pürierstab nicht zu fein mixen - der Dip muss nicht ganz glatt sein (die Amerikaner nennen diese Konsistenz »chunky«). Den Blue Cheese Dip großzügig mit Pfeffer abschmecken. Mit den heißen Chicken Wings servieren.