

Rezept

Chicken Wings mit Tomatendip

Ein Rezept von Chicken Wings mit Tomatendip, am 13.05.2025

Zutaten

20 Hähnchenflügel	250 g Tomatenketchup
1 TL edelsüßes Paprikapulver	4 EL Limettensaft
4 EL Weißweinessig	Salz
Pfeffer	1 EL flüssiger Honig
1 rote Zwiebel	1 EL Butter
1/8 l Geflügelfond (Glas) oder Geflügelbrühe	1/2 Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenflügel kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Ketchup mit Paprikapulver, Limettensaft, Essig, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Flügel in der Marinade wenden, abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Am nächsten Tag den Backofen auf 200° vorheizen. Marinade von den Flügeln abstreifen, aufbewahren. Flügel trockentupfen und auf den Rost legen, die mit Alufolie ausgelegte Fettpfanne darunter schieben. Flügel im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. braten, dann wenden und weitere 10-15 Min. braten.
3. Inzwischen für die Sauce die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der zerlassenen Butter glasig dünsten. Fond oder Brühe zugießen und 5 Min. einkochen lassen. Übrige Marinade einrühren, kurz mitkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trockenschütteln. Blätter hacken und zum Dip geben.