

Rezept

Krosse Chicken Wings

Ein Rezept von Krosse Chicken Wings, am 26.04.2024

Zutaten

12 Hähnchenflügel	Salz
Pfeffer	2 Knoblauchzehen
3 Zweige Zitronenthymian	250 g Buttermilch
1 TL Zucker	1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer	100 g Mehl
1/4 TL Cayennepfeffer	300 g Pankomehl (japanisches Paniermehl, aus dem Asienladen, ersatzweise Semmelbrösel)
2 Eier (Größe M)	3 EL Milch
1 l neutrales Pflanzenöl zum Frittieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenflügel gründlich waschen und gut mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Flügel dicht nebeneinander in eine Auflaufform geben.
2. Für die Marinade Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Den Thymian waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Beides mit Buttermilch, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Die Marinade über die Hähnchenflügel gießen, sodass sie damit bedeckt sind. Die Flügel abgedeckt in den Kühlschrank stellen und mind. 4 Std. (noch besser über Nacht) marinieren. Dann die Hähnchenflügel aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, salzen, pfeffern.
3. Für die Panade das Mehl mit dem Cayennepfeffer mischen und in einen tiefen Teller geben. Das Pankomehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Die Eier mit der Milch verquirlen und in einen dritten Teller gießen.
4. In einem weiten, hohen Topf das Frittieröl auf 180° erhitzen. Um zu prüfen, ob das Öl heiß genug ist, den Stiel eines Holzkochlöffels hineinhalten. Wenn sich an dem Stiel sofort kleine Bläschen bilden, ist die Temperatur zum Frittieren richtig.
5. Inzwischen die Hähnchenflügel im Mehl wenden und das überschüssige Mehl gut abklopfen. Dann die Flügel durch das Ei ziehen, kurz abtropfen lassen und zum Schluss im Pankomehl wenden.
6. Die Hähnchenflügel portionsweise in dem heißen Öl in ca. 10 Min. knusprig braun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.