

Chicken Wings

Für 2 Personen:

10 Chicken Wings	2 EL Currypulver	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer	3 Chilischoten	1/2 Bund Korianderstiele
1 grosse rote Zwiebel	4 EL Sojasauce	1 EL Honig
4 EL Ketchup		

Hähnchenflügel mit Salz, Pfeffer und Currypulver marinieren. Dann mehlieren.

Die Schenkel in reichlich Öl braten. Nach ca. 5-6 Minuten wenden und noch mal 5-6 Minuten von der anderen Seite braten.

Für die Marinade eine rote Zwiebel in Ringe schneiden Korianderstiele fein schneiden.

Chilischoten fein runterschneiden.

Alles mit Sojasauce, 1 EL Honig und Ketchup zu einer Marinade vermischen.

Die Chicken Wings direkt aus der Pfanne in der Marinade marinieren.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020