

Hühner-Flügel

Für 2 Personen:

1 kg Hühner-Flügel	1 1/2 rote Peperoni	1 Knoblauchzehe
1 Ingwer	2 TL Gewürzmix	2 TL scharfes Gewürz
2 TL Gewürzsalz	2 EL Bratöl	1/2 rote Zwiebel
1/2 Bund Koriander	1-2 EL Würzöl	Mango-Chili

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Hühner-Flügel (chicken wings) in eine Schüssel geben. 1 Peperoni mit Kernen in feine Ringe schneiden. Peperoni, frisch geriebenen Knoblauch und Ingwer zu den Chicken Wings geben und alles mit Gewürzmix, Scharfem Gewürz und Gewürzsalz würzen. Zum Schluss Bratöl dazugeben und alles gut vermengen.

Die Hühner-Flügel auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und ca. 45 Minuten im heißen Ofen garen. Nach ca. 30 Minuten die Ofentemperatur auf 210 °C Umluft erhöhen und die Hühner-Flügel knusprig backen.

Währenddessen die rote Zwiebel fein würfeln, die übrige $\frac{1}{2}$ Peperoni mit Kernen in feine Ringe schneiden und den Koriander fein hacken.

Chicken Wings aus dem Ofen nehmen und gemeinsam mit Zwiebel, Peperoni und Koriander in einer Schüssel vermengen. Hühner-Flügel auf Tellern anrichten und mit Mango-Chili-Öl beträufeln.

Steffen Henssler am 26. Januar 2023