

Chicken Wings mit Country-Kartoffeln und Blue Cheese Dip



Zutaten für vier Personen:

6 Hähnchenflügel
4 mittelgroße bis große Kartoffeln
Marinade für Hähnchenflügel:
4 EL Hot Chili Sauce (Heinz)
2 Knoblauchzehen
1 EL Aceto Balsamico
1,5 EL Honig
1 knapper TL Salz, Pfeffer
einige Spritzer Tabasco-Sauce
3 EL neutrales Öl
Marinade Country-Kartoffeln:
6 EL neutrales Öl
2 TL Salz (reichlich)
Gewürzmischung "Mexiko"
grobes Salz zum Bestreuen
Blue-Cheese-Dip:
250 g (reifer) Bavaria Blue
125 ml saure Sahne
6 EL Mayonnaise
6 EL Milch
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Bei den Hähnchenflügeln die Spitzen abschneiden, teilen, waschen, trocknen.
2. Hähnchenflügel für mindestens 60 Minuten in die Marinade geben.
3. Kartoffeln gut waschen, vierteln und 20-30 Minuten in Salzwasser kochen. Abdämpfen und in der Marinade wälzen.
4. Backofen auf 180° vorheizen. Die Hähnchenflügelhälften und Country-Kartoffeln in eine Chromstahlform geben, die Kartoffeln mit grobem Salz würzen und alles ca. 60 Minuten garen. Wenn die Flügelteile zu dunkel



werden, die Hitze auf 160° zurücknehmen.

Hinweise:

Als Vorspeise pro Person 3 Hähnchenflügelhälften rechnen und 1/2 Kartoffel; als Hauptspeise 6 Stück und 1 ganze Kartoffel.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 140 min, Vorspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 15.01.2023