



CHICKEN WINGS NACH BUFFALO ART

Rezept für den Dutch Oven

Zutaten

- 2kg Chicken Wings
- MC.ELLISDA'S DARKWING DUTCH HÄHNCHEN GEWÜRZ oder beliebiges Hähnchengewürz
- Chili Gewürz
- 125g Butter
- 150g Mehl
- 300ml BBQ-Soße
- 2 Liter Öl zum frittieren

Zubereitungszeit

Vorbereitung: 10 Minuten

Zubereitung: 20Minuten

Benutztes Equipment:

- BBQ TORO GUSS WOK
- Gas Hockerkocher von BBQ-Toro



Zubereitung:

Die Soße:

- Butter in einem Topf schmelzen lassen und die BBQ Soße dazugeben. Alles solange verrühren, bis die Butter und BBQ-Soße eine einheitliche Soße bilden.
- Soße leicht warm halten.

Die Wings:

- Chicken Wings vom Gelenk trennen.
- Schicken Wings in eine große Schüssel mit Deckel geben, mit Hähnchengewürz und Chili würzen, dann das Mehl darüber stäuben und alles bei geschlossenem Deckel gut durchschütteln
- Gewürz ca. 30 Minuten durchziehen lassen
- Im Wok oder Dutch Oven oder Fritteuse ca. 1,5 - 2 Liter Pflanzenöl auf 140- 150 Grad aufheizen.
- Wings im heißen Öl ca. 5-6 Minuten frittieren, bis diese gold gelb braun und knusprig sind.
- Zuletzt die warme BBQ-Buttersoße über die Wings geben und in einer Schüssel nochmals durchschütteln.
- Wings heiß servieren, am besten mit Pommes.
- Guten Appetit