

Chicken Wings mit Chili-und Blauschimmelkäse-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2020/02/27/chicken-wings-mit-chili-und-blauschimmelkäse-sauce/

Zutaten für 4 Personen

Für die Chicken Wings:

- 12 Hähnchenflügel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- 2 EL Tomaten-Ketchup
- 2 EL Sojasauce
- 50ml flüssiger Honig
- Saft 1/2 Limette
- 60ml Olivenöl
- 1 TL Ras-el-Hanout
- Salz
- Cayennepfeffer

Für die Chili-Sauce:

- 1 Tomate
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Tomaten-Ketchup
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL scharfer Senf
- 2 EL Sojasauce
- Saft von 1 1/2 Limetten

Für die Käse-Sauce:

- 100g Blauschimmelkäse
- 100g Natur-Joghurt
- 100g Schmand
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

Außerdem:

300g Staudensellerie

Zubereitung:

Am Vortag die Hähnchenflügel waschen, trocken tupfen und in eine Schüssel legen.

Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und hacken. Beides mit Ketchup, Honig, Sojasauce, Limettensaft, Cayennepfeffer, Ras-el-Hanout und 50ml Olivenöl zu einer Marinade verrühren, mit Salz abschmecken. Die Hälfte der Marinade zu den Chicken Wings geben, gut vermischen und zugedeckt 5 - 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Am nächsten Tag für die Chili-Sauce die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten und klein schneiden. Limettensaft mit der übrigen Marinade, Senf, Tomatenmark, Ketchup, Salz, braunem Zucker und Sojasauce in einem Topf erhitzen. Die Tomaten zugeben, leicht köcheln, dann die Sauce abkühlen lassen.

Den Backofen auf 230°C Umluft vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Hähnchenflügel darauflegen und auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten braten, dann wenden und weitere 7 - 8 Minuten braten.

Für die Käse-Sauce den Joghurt, Schmand und Blauschimmelkäse mit dem Stabmixer glatt rühren. Den Knoblauch schälen und durch eine Presse dazudrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen, in Röllchen schneiden und unterrühren.

Den Sellerie putzen, waschen und die Stangen in 6 - 8cm lange Stücke teilen.

Die Chicken Wings mit beiden Saucen und dem Sellerie servieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 12.6.2016