



Chicken Wings aus dem Dutch Oven

by Joscha Bastians



Ein geniales, schnelles und saftiges Rezept für den Super Bowl oder tolle gemeinsame Abende.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Hähnchen in eine Schüssel geben und alle Gewürze hinzugeben, dann ordentlich durchkneten, damit die Gewürze sich gleichmäßig verteilen
2. Die Buttermilch dazu geben, so dass das ganze Hähnchen bedeckt ist und 3 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen
3. Dutch Oven auf die Sizzle Zone o. Seitenkocher stellen und das Öl hinein schütten. Nun den Brenner voll aufdrehen, damit das Öl Temperatur bekommt
4. Wenn das Öl ca. 170°C erreicht hat kann das Hähnchen einzeln hinein gegeben werden.
5. Nun das Ganze 15min frittieren, damit es schön knusprig wird (Wenn sie nach den 15min für euch nicht knusprig o. braun genug sind, lasst sie einfach nochmal 5-10min länger drin)
6. Die Chicken Wings aus dem Öl holen und mit etwas Ahornsirup übergießen. Anschließend noch die gewünschte BBQ Sauce hinzu geben und ordentlich durchmengen

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Dutch Oven
- Kernthermometer
- Grillzange
- Schüssel

Zutaten: 2-4 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
1kg	Hähnchen (Wings, Keulen o. Brust)
25g	Salz
10g	Paprikapulver edelsüß
5g	Paprikapulver rosenscharf
5g	Currypulver
500ml	Buttermilch
Etwas	Ahornsirup
Etwas	BBQ Sauce nach Wahl
2 Liter	Frittieröl o. Rapsöl