

Gourmet Chickenwings á la Löwensenf



Zutaten (für 4 Portionen):

20 Hähnchenflügel

2 Knoblauchzehen

1/2 rote Chilischote

8 EL Speiseöl

2 TL Paprika edelsüß

1 TL Curry

1 EL Löwensenf Bayerisch Süß

1 EL Löwensenf Extra

2 TL Salz

Zubereitung:

Hähnchenflügel waschen und trocken tupfen. Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Bei der Chilischote die Kerne entfernen und die Schote fein würfeln. Öl mit Knoblauch, Chili, Paprika, Curry, den beiden Senfsorten und Salz verrühren. Die Hähnchenflügel damit einstreichen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Auf einen Backofenrost legen, ein Backblech darunter stellen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. 20 bis 30 Minuten knusprig braun garen. Dazu schmeckt ein knackiger Salat und frisches Baguette.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Marinierzeit: ca. 30 Minuten

kJ/kcal p. P.: 2956/705