

Buffalo Hot Wings mit Blue Cheese Dip

Zutaten:

- ☐ 600-800gr Hähnchenflügel
- ☐ 250ml HotSauce
- ☐ 10-15gr Backpulver
- ☐ 150gr Butter
- ☐ 250gr Blauschimmel Käse
- ☐ 150gr Creme Fraiche
- ☐ 150gr Mayonnaise
- ☐ Neutrales Öl
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ Knoblauchpulver
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

Diese Küchenutensilien solltest du idealerweise für dieses Gericht besitzen:

Messer, Schneidebrett, 2x Schüssel, kleiner Topf, Pfanne, Schneebesens

Buffalo Hot Wings mit Blue Cheese Dip

Anleitung:

Schritt 1:

Teile die Hähnchenflügel zwischen den Gelenken. Tupfe sie mit Küchenpapier ab und lasse sie weitgehend trocknen. Gib die Flügel in eine große Schüssel und marinieren sie mit Gewürzen nach deiner Wahl. Gib Backpulver dazu und hebe es unter.

Schritt 2:

Heize eine Pfanne mit neutralem Öl zum Frittieren vor. Lasse währenddessen die Butter in einem anderen kleinen Topf schmelzen.

Schritt 3:

Schneide den Blauschimmelkäse in Würfel und gib ca. 3/4 des Käses zu der Butter in dem Topf. Lasse den Käse schmelzen. Wenn du die gewünschte Konsistenz erreicht hast, gib die Käsemasse in eine Schüssel und rühre Creme Fraiche und Mayonnaise ein. Stelle den Käse-Dip zur Seite.

Schritt 4:

Wenn genügend Temperatur erreicht ist, kannst du die Flügel für ca. 6-8 Minuten frittieren. Bereite in der Zwischenzeit eine große Schüssel für die Chicken Wings vor und gib etwa 250ml von der Hot Sauce in die Schüssel. Gib die fertig frittierten Wings in die Hot Sauce und lasse sie marinieren. Richte die Wings zusammen mit dem Blue Cheese Dip an.

Guten Appetit!