Chicken Wings (Hähnchenflügel), paniert

Zutaten für 2-3 Personen:

8 Hähnchenflügel-Teile

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Ei

1 EL Milch

4 EL Mehl

100-150 g Semmelbrösel, alternativ Mie de pain

300 ml Frittieröl

1 Zitrone

Thai Chili Chicken Sauce zum Dippen

(oder andere Saucen nach Wahl)

besondere Hilfsmittel:

elektrisches Handrührgerät

Wok-Pfanne oder tiefer Topf

Schaumlöffel

digitales Thermometer

1. Hähnchenflügel im Gelenk teilen. Flügelspitzen wegwerfen, falls sie noch dran sein sollten. Hähnchenflügelhälften leicht salzen und pfeffern.

2. Drei tiefe Teller bereitstellen. Einer mit Mehl, einer mit mit Milch verquirltem Ei, einer mit Semmelbröseln oder Mie de pain.

3. Öl in der Wok-Pfanne oder einem tiefen Topf auf 170° erhitzen. Vorsicht: Temperatur stets kontrollieren und Wok-Pfanne bzw. Topf nie aus den Augen lassen.

4. Hähnchenflügel-Hälften zuerst im Mehl wenden, dann im verquirlten Ei und dann in den Bröseln.

5. In der Wok-Pfanne oder im Topf jeweils 4 Stück ca. 5-6 Minuten frittieren. Die unteren Hälften (Drumette) etwa 6 min, die oberen Hälften (Wingette, Flügelknochen) 5 min.

6. Mit Zitronenschnitzen und Thai Chili Chicken Sauce servieren.

Hinweise:

Das Ei mit der Milch am besten mit einem elektrischen Handrührgerät aufschlagen.

Mit frischem Frittieröl kommt der Geschmack der Chicken Wings gut zur Geltung.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, kleine Gerichte, Snacks, Fingerfood, Fleisch, Geflügel, Huhn, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2024

© 2024 Walter Reithmayer, München