

Chicken Wings mit Blue Cheese-Dip [Hähnchenflügel] (Air Fryer)



Zutaten für 2-3 Personen:

6 Hähnchenflügel
1 TL Paprika edelsüß
1/3 TL Cayennepfeffer
1 TL Zwiebelpulver
1 TL Knoblauchpulver
1 TL getrockneter Oregano
1 TL getrockneter Thymian
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer aus der Mühle
1 TL Backpulver (optional)
1 EL Olivenöl
Blue-Cheese-Dip:
175 g (reifer) Bavaria Blue
100 ml saure Sahne
5 EL Mayonnaise
5 EL Milch
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Die Flügelspitzen, falls noch vorhanden, wegschneiden und wegwerfen. Hähnchenflügel im Gelenk teilen, mit Küchentüchern sorgfältig trocken tupfen.

2. Einen TL Öl auf ein Küchentuch geben und den Boden des Frittierkorbs sowie etwa 5 cm hoch auch den unteren Rand abwischen, das verhindert ein Ankleben.

3. In einer Schüssel die Gewürze vermischen und dann die Hähnchenflügel darin wälzen, sodass sie rundum damit bedeckt sind. Mit einem knappen EL Öl beträufeln und gut durchmischen. Alternativ mit einem Ölsprayer dünn

besprühen. Dabei darauf achten, dass die Hähnchenflügel auf allen Seiten etwas Öl abbekommen. 15-20 min einwirken lassen.

4. Blauschimmelkäse in Stückchen schneiden. Mit den übrigen Zutaten für den Blue-Cheese-Dip mit einem elektrischen Handrührgerät in einer mittelgroßen Schüssel gut verrühren.

5. Den Frittierkorb in den Instant Pot geben und die Hälfte der Hähnchenflügel in einer Lage locker einschichten, keinesfalls überlappen. Air-Fryer Deckel nach Vorschrift aufsetzen.

6. Auf *Air Fry* schalten, bei 204°, auf 8 min einstellen. Danach den Deckel abnehmen und die Hähnchenflügel mit einer Zange einzeln wenden. Nochmals 10 min auf *Air Fry* schalten. Mit der anderen Hälfte genauso verfahren.

Hinweise:

Nicht mehr als 6 Hähnchenflügelhälften in einem Durchgang heißluftfrittieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Vorspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 25.03.2023