



BBQ Chicken Wings mit Fries

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1,2 kg	Hähnchenflügel	600 g	Fries
2	rote zwiebeln	1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl	100 g	Ketchup
50 g	BBQ Sauce	2 EL	Tomatenmark
1 Schuss	Apfelessig	2 EL	Woreshire Sauce
1 Stück	Ingwer	1	rote Chili
300 g	BBQ Sauce		

Zubereitung

Zubereitung

1. Zwiebeln, Ingwer und Chili putzen und in grobe Würfel schneiden.
2. Alle Zutaten, bis auf die Fries und die Chicken Wings in einen Mixer geben und zu einer Marinade verarbeiten. Anschließend die Hähnchenflügel in die Marinade geben und mind. 2 - 3 Std. ziehen lassen.
3. Ofen auf 200 °C vorheizen. Chicken Wings auf ein Backpapier geben und nochmals mit der Marinade einpinseln. Wings ca. 35 - 40 Min. im Ofen knusprig garen.
4. Fries nach Packungsangabe parallel dazu garen. Alles mit der BBQ Sauce zum Dippen servieren.