



BBQ-Chicken Wings mit Kartoffel-Wedges

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1,2 kg	Hähnchenflügel	600 g	Kartoffel Wedges, gewürzt
2	rote Zwiebeln	1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Olivenöl	100 g	Ketchup
50 g	BBQ Sauce	2 EL	Tomatenmark
1 Schuss	Apfelessig	2 EL	Worcheshire Sauce
1 Stück	Ingwer	1	rote Chili
300 g	BBQ Sauce		

Zubereitung

Zubereitung

Die Zwiebeln, den Ingwer und die Chili putzen und in grobe Würfel schneiden.

Alle Zutaten, bis auf die Wedges und die Chicken Wings in einen Mixer geben und zu einer Marinade verarbeiten.

Anschließend die Hähnchenflügel in die Marinade geben und mind. 2-3 Stunden ziehen lassen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Die Chicken Wings auf ein Backpapier geben und nochmals mit der Marinade einpinseln.

Die Wings ca. 35-40 Minuten im Ofen knusprig garen. Die Wedges nach Packungsangabe parallel dazu garen.

Alles mit der BBQ Sauce zum Dippen servieren.