



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

Chicken-Wings

4 EL Honig

4 EL Zitronensaft

8 EL Rapsöl

4 EL Sojasauce

1 TL gemahlener Pfeffer

Salz

Senf

30
STUECK Hühnerflügerl

5 Knoblauchzehen

Ofenerdäpfel

4 Erdäpfel

250 G Sauerrahm

1 BUND Schnittlauch

250 G Frischkäse, natur oder Topfen

1 EL Dijonsenf

1 TL Kräutersalz

1 PRISE gemahlener Pfeffer

Salsa

750 G Tomaten

1 gelbe Zwiebel

2 Knoblauchzehen

4 EL Rapsöl

1/2 TL Feinkristallzucker

75 ML heißes Wasser

1 PRISE Salz

1 PRISE gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Marinade den Knoblauch schälen und fein hacken, mit der Sojasauce, Rapsöl, Zitronensaft, Honig und Senf gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
 2. Die Hühnerflügel darin marinieren und für mindestens eine Stunde, besser noch über Nacht durchziehen lassen.
 3. Den Ofen auf 180 °C vorheizen, die marinierten Hühnerflügel mit der Haut nach oben auf ein Backblech mit Backpapier legen und für ca. 35 Minuten goldbraun braten.
1. Erdäpfel gut waschen und in Alufolie wickeln. Im Backofen bei 200 °C Heißluft ungefähr 1 Stunde braten.
 2. Für die Schnittlauchsauce alle Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
 3. Kartoffel aus dem Rohr nehmen und die Folie öffnen. Mit einem Messer der Länge nach einschneiden und mit der Schnittlauchsauce füllen.
 4. Frisch geschnittenen Schnittlauch darüberstreuen.
1. Vollreife Tomaten waschen und vom Stielansatz befreien. In kleine Stücke schneiden.
 2. Knoblauch und die Zwiebel schälen, fein hacken und in einen Topf mit Rapsöl glasig dünsten. Etwas Zucker zufügen und karamellisieren lassen.
 3. Die Tomatenstücke dazugeben und mit einem Schuss Wasser ablöschen. Zugedeckt etwa 15-20 Minuten leicht köcheln lassen und immer wieder umrühren.
 4. Tomaten mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen.
 5. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.