

## Chili-Bier-Chicken Wings mit Süßkartoffelpommes

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenflügel  
200 ml Bier  
100 ml Ketchup  
4 EL Öl  
1 EL Senf  
2 EL Honig  
4 EL Worcestershiresauce  
1 TL Chili  
3 Knoblauchzehen  
Salz und Pfeffer  
800 g Süßkartoffeln  
1 EL Stärke  
2 EL Paprika geräuchert  
50 g Mayonnaise



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 922 kcal, 59 g Fett, 59 g Kohlenhydrate, 54 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten (ohne Zeit zum Marinieren)

## Chili-Bier-Chicken Wings mit Süßkartoffelpommes

### Zubereitung:

1. Zuerst Bier, Ketchup, Öl, Senf, Honig, Worcestershiresauce, Chili, gehackten Knoblauch und etwas Salz und Pfeffer mischen.



2. Dann die Hähnchenflügel 1 Stunde im Kühlschrank darin marinieren, für 20 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen und...



3. ...circa 30 bis 35 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.





## Chili-Bier-Chicken Wings mit Süßkartoffelpommes

4. Als nächstes Süßkartoffeln schälen, in Stifte schneiden, wässern und gut trockentupfen.



5. Dann rundherum mit Stärke und 1 EL Paprika einreiben...



6. ...und circa 20 bis 25 Minuten zu den Chicken Wings in den Ofen geben.



7. Jetzt noch Mayonnaise und 1 EL Paprika verrühren.

## Chili-Bier-Chicken Wings mit Süßkartoffelpommes



8. Zum Finale die Chili-Bier-Chicken Wings mit Süßkartoffelpommes und Paprika-Mayo anrichten und genießen!



WE LOVE  
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Chili-Bier-Chicken Wings mit Süßkartoffelpommes



### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)