WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Wings mit Bierkruste und Pommes

Zutaten (für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenflügel
Salz und Pfeffer
250 g Mehl
200 ml helles Bier
2 Eier
150 g Pankomehl
2 L Pflanzenöl
750 g Kartoffeln
4 EL Ketchup
1 TL Chili
2 Limetten



Nährwerte:

Pro Portion ca. 889 kcal, 42 g Fett, 69 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Wings mit Bierkruste und Pommes

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenflügel in Salzwasser circa 10 Minuten kochen, herausholen und gut mit Küchenpapier abtupfen.



2. Dann 150 g Mehl, das Bier, beide Eiweiß und etwas Salz und Pfeffer verrühren.



3. Jetzt die Hähnchenflügel erst in dem restlichen Mehl, dann in Bierteig und zum Schluss in dem Pankomehl wenden.

Chicken Wings mit Bierkruste und Pommes



4. Anschließend in heißem Öl (2 EL zur Seite stellen) circa 8 bis 10 Minuten knusprig ausbacken.



5. Inzwischen die Kartoffeln in Stifte schneiden, wässern und gut abtrocknen.



Chicken Wings mit Bierkruste und Pommes

6. Nach den Chicken Wings ebenfalls in dem heißen Öl goldbraun ausbacken.



7. Zum Schluss die Chicken Wings mit Bierkruste anrichten und mit Pommes, Ketchup, Chili und Limette genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Wings mit Bierkruste und Pommes



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-geflügel.de**