

# STICKY KFC STYLE HOTWINGS



## ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 1 KG HÄHNCHENFLÜGEL
- 3 EL BARRELBOMB CHICKEN GRILL RUB
- 150G MEHL
- 100G SPEISESTÄRKE
- 1 EI (GRÖSSE M)
- 1 L RAPSÖL
- 150ML WASSER

## FÜR DIE MARINADE:

- 8 EL BARRELBOMB ORIGINAL HOTSAUCE (ODER SCHÄRFER, FÜR ALLE DIE SICH TRAUEN!)
- 50G BUTTER
- 3 EL HONIG

## ZUBEREITUNG:

DIE HÄHNCHENFLÜGEL ABWASCHEN UND GUT ABTROCKNEN. ANSCHLIESSEND DIE WINGS MIT CHICKEN GRILL RUB MARINIEREN UND 2H IM KÜHLSCHRANK KALTSTELLEN.

MEHL UND STÄRKE MIT ETWAS CHICKEN GRILL RUB VERMISCHEN UND DIE HÄLFTE BEISEITE STELLEN. EINE HÄLFTE MIT WASSER ZU EINEM GLATTEN TEIG VERMISCHEN, DABEI IMMER WIEDER WASSER HINZUGEBEN, BIS EINPFANKUCHEN ÄHNLICHER TEIG ENTSTEHT. DIE WINGS IN DEM TEIG MARINIEREN, ETWAS ABTROPFEN UND ANSCHLIESSEND IN DER RESTLICHEN MEHL MISCHUNG WENDEN, DABEI SOLLTEN ALE FEUCHTEN STELLEN GUT BEDECKT SEIN.

DIE WINGS NUN IN RAPSÖL ODER IN EINER FRITTEUSE CA. 10MIN, BEI MITTLERER HITZE FRITTIEREN.

FÜR DIE MARINADE DIE CHILISAUCE MIT BUTTER UND HONIG ERWÄRMEN UND GLATT RÜHREN. KURZ VOR DEM SERVIEREN DIE WINGS MIT ETWAS MARINADE IN EINER SCHÜSSEL MISCHEN UND GENIESSEN!

**viel Spaß beim Nachkochen!**