



Knusprige Hähnchenflügel

Zutaten

| | |
|-----------------------|---------------------------|
| 8 Hähnchenflügel | 50 g Butter |
| Salz | 5 El Orangensaft |
| 40 g ital. Hartkäse | 1 kleine Zwiebel |
| 60 g Cornflakes | 1 Knoblauchzehe |
| 1/4 TI Cayennepfeffer | 2 El Öl |
| | 1 El Zucker 100 g Ketchup |
| | 2 El scharfer Senf |
| | 2 TI Worcestershiresauce |

Zubereitung

Halbieren Sie zunächst die Hähnchenflügel mit einem großen Messer im Gelenk, spülen diese kalt ab und tupfen sie trocken. Danach salzen. Käse fein zerkleinern. Geben Sie Cornflakes und Cayennepfeffer zu und zerkleinern diese grob. Geben Sie die Mischung auf einen Teller. Hähnchenflügel darin portionweise wenden, Brösel andrücken. Anschließend die Flügel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und über die Flügel träufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittlerem Schiene 25-30 Min. braten.

Die Sauce:

In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in einem Topf im heißen Öl glasig anbraten. Mit Zucker bestreuen und schmelzen lassen. Geben Sie Orangensaft zu und kochen sie diesen kurz auf. Dann 1-2 Min. einkochen lassen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und verrühren die Zwiebelmischung mit Ketchup und Senf, mit Worcestershiresauce und etwas Salz abschmecken. Zu den Knusper-Wings reichen.