

Hot Whisky Wings mit Blue Cheese Dip

ZUTATEN FÜR 12-16 BIO-HÜHNERFLÜGEL

- 12 bis 16 Bio-Hühnerflügel
- 4 cl guter, rauchiger Single Malt Whisky
- 3 EL Hot Chili Sauce
- 1 EL Chipotle,
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- ½ TL Cayennepfeffer
- ½ TL scharfes Paprikapulver
- Saft von ½ Zitrone
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Stärke

Für den Blue Cheese Dip

- 100 g cremigen Gorgonzola
- 100 g Sauerrahm
- 3 EL Mayonnaise
- Saft von 1 Zitrone
- 1 fein gehackte Jungzwiebel mit Grün
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Flügel am Gelenk durchtrennen und in eine Glas- oder Porzellanschüssel legen.
- Alle Zutaten für die Marinade gründlich verrühren.
- Marinade über die Flügel gießen und mit den Händen gründlich vermengen; etwa 1 Stunde kaltstellen.
- Dann die Flügel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (da wird noch etwas Platz bleiben, den fülle ich mit in Stangen geschnittenen ungeschälten Erdäpfeln). Erdäpfel und Hühnerflügel salzen und ins auf 180 Grad vorgeheizte Backrohr schieben.
- Ca. 30 Minuten backen, dann auf Sicht weiter backen, bis die Erdäpfel und die Flügel schön braun und knusprig sind (dazu eventuell auf Oberhitze schalten).
- Während des Backens den Dip zubereiten: einfach alle Zutaten mit einem kleinen Schneebesen glattrühren und bis zum Servieren kaltstellen.