



DIRTY HOT WINGS

mit TABASCO® Sweet & Spicy Sauce



DIRTY HOT WINGS

mit TABASCO® Sweet & Spicy Sauce

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Hühnerflügel Chicken Wings
- 100 ml Buttermilch
- 2 g Paprika edelsüß
- 2 g Knoblauchpulver
- 5 g Salz
- 4 g Zwiebelpulver
- 45 ml **TABASCO® Sweet & Spicy Sauce**
- 20 g Mehl glatt
- 10 g Maizena
- 10 g Kartoffelstärke
- 10 g Mandelblätter
- 1 Limette

Zubereitung

Die Buttermilch mit dem Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und Salz abschmecken. Die Hühnerflügel am besten über Nacht einlegen.

Maizena, Mehl und die Kartoffelstärke vermengen.

Die Hühnerflügel aus der Buttermilchmarinade nehmen und in der Mehlmischung wenden, sodass die Hühnerflügel überall mit der Mehlmischung vermischt sind.

Nun die Flügel in der Fritteuse (alternativ in einem breiten Topf mit heißem Fett) knusprig ausbacken.

Die Flügel auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend in einer Schüssel mit der **TABASCO® Sweet & Spicy Sauce** vermengen.

Die Chicken Wings mit den Mandelblättern bestreuen und eine Limettenspalte anlegen.

TABASCO and the DIAMOND and BOTTLE LOGOS are trademarks of McIlhenny Co.

