



Zutaten

Ca. 20 Hühnerbeine
2 Zitronen
1 kleines Stück Ingwer

Zutaten Marinade

1 Handvoll Tortilla Chips
Panko Paniermehl
Normales Paniermehl

Zutaten Rub

4 EL braunen Zucker
1 EL Meersalz
1 EL Weiser Pfeffer
1 EL Zwiebelpulver
1 EL Knoblauchgranulat
1 EL Paprikapulver (Süß oder Scharf)
1 TL mildes Chili Pulver
1 TL Senfpulver
½ TL Kurkuma

Zutaten Marinade

4 EL Worcester Soße
1 EL Sesamöl
1 EL Sojasoße
½ Zitrone

Zutaten Alabama Soße

300 Gramm Mayonnaise
½ Zitrone
½ TL milder Senf
1 TL Apfelessig
1 TL Worcestersoße
½ TL Sahne Meerrettich
1 EL weißer Zucker
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Pfeffer
1 TL Meersalz
½ TL Paprikapulver süß

SMOKED CHICKEN WINGS CRISPY

+ ALABAMA WHITE SAUCE

Howdy lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Heute machen wir uns Mega leckere Smoked Crispy Chicken Wings. Mega kross und super zart.

Als Erstes nehmt euch eure Hähnchenbeine und wascht die unter kaltem Wasser ab. Dann schneidet die Hähnchenbeine rundherum ein wenig ein. So gelangt später der Rauch und die Gewürze besser an das Fleisch.

Jetzt bereitet ihr euch den Dutch Oven vor, Wasser zum Kochen bringen und 2 Zitronen und ein Stück Ingwer in das kochende Wasser.

Nun kommen unsere Hähnchenschenkel in das kochende Wasser für ca. 20-30 Minuten.

Während das Hähnchen kocht, bereiten wir erst einmal unseren RUB zu. Wie immer, selbstgemacht schmeckt immer noch am besten. Gebt einfach alle Zutaten zusammen in eine Schüssel und durchrühren. Fertig.

Wir haben noch genug Zeit, um unsere Alabama Soße anzurühren. Die Mayonnaise in die Schüssel und nach und nach alle Zutaten hinzugeben und verrühren. Dann noch einmal mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

Wenn die Zeit um ist, nach ca. 20-30 Minuten nehmen wir unsere Hähnchenbeine aus dem kochenden Wasser. Jetzt ist der Zeitpunkt, um Ihnen eine Ladung Rauch zu verpassen. Wie ihr das macht, ist euch überlassen. Ob auf dem Smoker, mit ein paar Räucherchunks etc. Bitte so Smoken, dass der Geschmack nicht komplett überlagert wird. Außer, ihr wollt das natürlich so.

Nehmt euer Hähnchen nur aus dem Rauch. Nun bereiten wir unsere kleine Marinade zu, in dieser solltet ihr dem ganzen noch einmal min. 30 Zeit geben, um durchzuziehen.

In der Zwischenzeit baut ihr eure Panier Straße auf. Einen Teller mit Mehl, einen Teller mit gequirlten Eiern und einen Teller mit unserer spezial Panade.

Paniert eure Hähnchenbeine nach der Reihe durch. Erst ins Mehl, dann in die Eier und zum Schluss in unsere mega Panade.

Jetzt folgt der letzte Schritt, wir frittieren unsere Hähnchenbeine bei 170 Grad noch einmal ca.3-5 Minuten.

Job erledigt. Anrichten und ab in die Figur damit. Guten Appetit.

