

KNUSPRIGE HÄHNCHENFLÜGEL IN BIERKRUSTE



- 24 Hähnchenflügel

FÜR DEN BIERTIEG

- 400 g Mehl
- 25 g Semmelbrösel
- 250 ml Bier hell
- 3 EL Olivenöl
- 2 L Öl zum Ausbacken
- 3 Eiweiße

FÜR DIE GEWÜRZSOSSE

- 4 Zwiebeln rot
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Limetten
- ½ Gurke
- 1 Paprika rot
- 1 Paprika gelb
- 1 Peperoni
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz grob
- Salz nach Bedarf
- 1 EL Essig
- 5 EL Ketchup oder mehr
- Paprikapulver evtl. Chilliflocken

1. Ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen und die Hähnchenflügel darin für etwa 10 Minuten kochen. Anschließend aus dem Topf nehmen, gut abtropfen lassen und trocken tupfen.

2. In der Zwischenzeit für die Gewürzsoße die Paprika waschen, entkernen und in dünne Streifen zerteilen.

Die geschälte Zwiebel halbieren und in Halbringe schneiden. Die Peperoni sowie den Knoblauch beliebig klein schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die vorbereiteten Zutaten für etwa 10 Minuten dünsten.

3. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und entkernen. Den Rest in dünne Scheiben schneiden und in die Pfanne hinzufügen. Kurz mitbraten und danach den Zucker unterrühren und alles zusammen karamellisieren lassen.

4. Als Nächstes das Ketchup, den Essig, Olivenöl, Paprikapulver und etwas Salz hinzufügen und mithilfe des Mixstabes fein pürieren. Nach Geschmack kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Nun reichlich Öl in einem hohen Topf erhitzen.

In der Zwischenzeit für den Bierteig das Bier mit dem Mehl, den Eiweißen und einer Prise Salz gut vermischen. Das restliche Mehl sowie die Brösel auf jeweils einzeln einen flachen Teller geben.

Die Hähnchenflügel zuerst in Mehl wenden, danach in den Bierteig tauchen und zum Schluss in die Brösel geben.

6. Die panierten Flügel für etwa 10 Minuten im nun heißen Öl rundherum goldbraun ausbacken und im Anschluss gut abtropfen lassen.

7. Die Limetten in Spalten schneiden und gemeinsam mit den gebackenen Hähnchenflügeln und der Gewürzsoße anrichten. Nach Bedarf mit groben Salz sowie Chiliflocken bestreuen und servieren.