

Beilage: Reis

1. Zuerst den Reis nach Packungsbeilage kochen.
2. Dann die Hühnerflügel in Mehl wenden, in den Garkorb geben und für 15 Minuten bei 200 Grad goldbraun knusprig frittieren. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.
3. Inzwischen die Knoblauchzehe klein hacken und zusammen mit den Chiliflocken in etwas Olivenöl anschwitzen. Dann Sojasoße, Reissirup, Essig und Honig nacheinander hinzufügen. Schließlich die gehackten Erdnüsse unterrühren. Wenn die Marinade leicht dickflüssig ist, vom Herd nehmen.
4. Zuletzt die fertigen Hühnerflügel mit der Marinade würzen und mit Sesam und Schnittlauch garnieren. Als Beilage schmeckt Reis.

Die Fotos und das Video in diesem Beitrag wurden freundlicherweise von EP: Austria zur Verfügung gestellt (©EP:).