

Chicken Wings



Zutaten für 20 Portionen

- 200 g Meersalz
- 200 g Zucker
- 20 Chicken Wings
- 600 ml flüssiges Entenfett

Dip-Sauce

- 1 daumengrosses Stück Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 scharfe Chilischote
- 1 TL Sesamöl
- 50 ml Reisweinessig (Mirin)
- 50 ml leichte Sojasauce
- 1 EL Rapsöl
- 1 Handvoll frischer Koriander

Zubereitung

Meersalz und Zucker in 1.5 l Wasser auflösen. Chicken Wings darin einlegen und während 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Ofen auf 180° C vorheizen.

Die Chicken Wings aus dem Kühlschrank nehmen, Wasser abgiessen, und möglichst eng in eine Pfanne schichten. Dann mit dem Entenfett bedecken.

Zugedeckt 30 Minuten im Ofen garen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Im Entenfett über Nacht im Kühlschrank zugedeckt lagern, das Entenfett wird dabei wieder fest.

Am nächsten Tag für die Sauce Ingwer, Knoblauch und eine scharfe Chilischote fein hacken und zusammen mit dem Sesamöl, Reisweinessig, Rapsöl, der Sojasauce, 1 EL Zucker und schwarzem Pfeffer aus der Mühle in ein Glas mit Deckel geben und alles gut durchschütteln.

Wenig Entenfett auf kleinem Feuer verflüssigen. Chicken Wings portionenweise darin braun braten, auf festem Papier anrichten und mit dem gehackten Koriander bestreuen. Sauce zum Dippen bereitstellen.