



Heißluftfrittierte koreanische Chicken Wings



*the Smart Oven-Air Fryer
mit Element iQ™-System*

Sage

Heißluftfrittierte koreanische Chicken Wings

 Vorbereitung: 20 Minuten / Kochdauer: 30 Minuten

 Für 4 Personen



Für die Sauce

60 ml Gochujang (fermentierte koreanische Paste aus roten Chillis)
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
20 g Ingwer, gehackt
1 Teelöffel Sesamöl
3 Eßlöffel ungewürzter Reisessig
2 Eßlöffel salzreduzierte Sojasauce
3 Eßlöffel Honig

Für die Chicken Wings

600–700 g Hühnchenflügel
1 Eßlöffel Backpulver
1 Teelöffel Meersalz
2 Frühlingszwiebeln, dünn geschnitten (als Garnitur)
1 Eßlöffel weiße Sesamkörner (Garnitur)

1. Zutaten für die Sauce in einer kleinen Schüssel vermengen und gut umrühren. Die Sauce kann am Vortag zubereitet und abgedeckt im Kühlschrank gelagert werden.
2. Drahtgitterrost in die mittlere Schiene einsetzen. Ofen vorheizen. HEISSLUFTFRITTIEREN/SUPERKONVEKTION/230° C/20 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
3. Chicken Wings in eine große Schüssel geben. Backpulver und Salz in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen. Backpulvermischung über die Chicken Wings streuen und durch Bewegen der Schüssel gleichmäßig verteilen.
4. Grillrost in die Bratpfanne einsetzen und Chicken Wings in gleichem Abstand auf dem Rost platzieren.

5. Die Flügel im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten braten, herausnehmen, wenden und erneut in dem Ofen geben. HEISSLUFTFRITTIEREN/SUPERKONVEKTION/230° C/10 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
6. Die Sauce langsam aufwärmen.
7. Die Chicken Wings direkt aus dem Ofen in eine große Schüssel geben, mit Sauce beträufeln und schwenken, bis sie gleichmäßig auf allen Seiten mit Sauce bedeckt sind.
8. Mit Frühlingszwiebeln und Sesamkörnern garnieren und zusammen mit der verbleibenden Sauce servieren.