



Süß-scharfe Chickenwings mit Kartoffelecken vom Blech

2 Packungen WIESENHOF Hähnchenflügel
2 EL Speisestärke
6 EL Sweet Chili Sauce
4 EL flüssiger Honig
5 EL Sojasoße
800 g Kartoffeln
1 EL Öl
Salz, schwarzer Pfeffer
Chiliflocken nach Belieben

Schritt 1

Backofen auf 200 °C vorheizen. Hähnchenflügel mit Küchenpapier abtupfen und in einer Schüssel mit Speisestärke, Salz und Pfeffer gut mischen.

Schritt 2

Hähnchenflügel auf einer Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs verteilen und ca. 25 Min. im Ofen backen. Wenden und weitere 20-25 Min. backen. Eventuell zwischendurch noch einmal wenden.

Schritt 3

Inzwischen Kartoffeln gründlich waschen, in Spalten schneiden und mit Öl, Salz und Pfeffer mischen. Kartoffeln die letzten 25-30 Min. neben die Hähnchenflügel auf das Backblech geben und mitbacken.

Schritt 4

Wenn die Flügel gar sind, Sweet Chili Sauce, Honig und Sojasoße in einem Topf mischen und erwärmen. Flügel aus dem Ofen nehmen und sofort in der Soße wenden. Chicken Wings mit den Kartoffelecken genießen. Restliche Soße als Dip dazu reichen.