



CHICKEN- WINGS

MIT FEURIGER TOMATENKONFITÜRE



Alles und noch viel mehr.



Timo Hinkelmann's
KREATIVE KÜCHE



Timo Hinkelmann's
KREATIVE KÜCHE

CHICKEN WINGS

MIT FEURIGER TOMATENKONFITÜRE

ZUTATEN

(für 4 Portionen)

Chickenswings

- 1kg** Hähnchenflügel
- 3 EL** Olivenöl
- 3 EL** Sojasauce
- 2 EL** passierte Tomaten
- 2 EL** Honig
- 1 EL** Senf, mittelscharf
- 1 EL** Paprika, geräuchert
- 2 TL** Meersalz

schwarzer Pfeffer,
frisch gemahlen

Tomatenkonfitüre

- 1,5kg** reife Tomaten, gewürfelt
- 1** rote Paprika, gewürfelt
- 2** Schalotten, gehackt
- 1** frische Chili, entkernt
- 2** Knoblauchzehen, gehackt
- 100g** getrocknete Tomaten, klein geschnitten
- 2 EL** brauner Zucker
- 2 EL** Sherry- oder Kräuteressig
- 200g** Pesto Genovese
- Salz, Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

 1½ Stunden

FERTIG IN

 4½ Stunden

Chickenswings

- 1. Olivenöl, Sojasauce, passierte Tomaten, Honig, Senf, Paprika, Salz und Pfeffer** zu einer Marinade vermengen. Die **Wings** gut mit der Marinade einmassieren und abgedeckt ca. 2-3 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2.** Dann ab auf den Grill bei ca. 200 Grad indirekt ca. 30 Min. knusprig grillen und mit der **feurigen Tomatenkonfitüre** genießen.

Tomatenkonfitüre

- 1. Gemüse, Zucker und Essig** in einen flachen Topf füllen, zum Kochen bringen und unter Rühren ca. 15 Min. einreduzieren. Mit dem Mixstab pürieren und durch ein Haarsieb passieren.
- 2.** Mit **Pesto Genovese** vermengen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.



 **Durchschnittliche Nährwerte** pro Portion

918 **kcal** 59,5 g **Fett**
61,8 g **Eiweiß** 37,8 g **Kohlenhydrate**