

Auf die Faust - Fried Chicken Drums mit Hot Sauce

VORBEREITEN

150
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Chicken Drums

Für die Drums

- 6 Hähnchenschenkel
- 600 ml Gurkenwasser
- 600 ml Buttermilch
- 500 g Mehl Type 405
- 1 Esslöffel Kurkuma (gemahlen)
- 1 Esslöffel Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 Esslöffel geräucherte Paprika (gemahlen)
- 1 Esslöffel Koriander (gemahlen)
- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 1 Zitrone

Für die Hot Sauce

- 100 ml Ketchup
- 30 ml Balsamico
- 40 ml Sracha
- 30 ml frischer Zitronensaft
- 1 Teelöffel Honig
- Salz, Pfeffer
- Cayenne-Pfeffer (optional)

Besonderes Zubehör

- Fritteuse
- Raps- oder Sonnenblumenöl zum Frittieren

Mehr als nur ein Klassiker: Wenn sie gut gemacht sind, lassen Hähnchenschenkel (aka Chicken Drums) in amerikanischen Road Diners ordentlich die Kasse klingen. Wenn sie weniger gut gemacht sind, rollen lediglich diese verdorrten Heuballen an der Eingangstür vorbei.

Jeder Diner-Besitzer hat seine Rezeptur. Es existieren unzählige Geheimrezepte für perfekte Panaden und Saucen. Eine bekannte Fast-Food-Kette aus Kentucky hat sich mit dieser Hähnchenzubereitungsmethode (tolles Scrabble Wort!) sogar ein ganzes Imperium aufgebaut. Dabei braucht es nicht viel für umwerfend krosse Hühnerstelzen.

Der Trick an der ganzen Sache ist das Einlegen der Schenkel. Das saure Gurkenwasser macht das Fleisch mürbe und würzig. Die Buttermilch bildet eine saftige Schutzschicht vor dem heißen Fritteusenfett. So schön kann Snacks sein.

Du möchtest dir und deinen Freunden mal etwas richtig Gutes gönnen? Na dann ran an die Schenkel. Egal, ob als Weg-Snack ins Stadion, beim "Wer wird Millionär"-Abend vor der heimischen Bilderpuppe oder romantisch auf einer Decke im Park beim Sternegucken mit deinem Partner (Achtung! Zu viel Cayenne-Pfeffer brennt beim Knutschen!). Diese Chicken-Drums verändern dein Leben! Beißt du das erste Mal in die knusprige Kruste und das geschützt darunter liegende saftige Hähnchenfleisch, weißt du, was Glücksgefühle sind. In die Hot-Sauce getunkt und du bist selig!

Bleibst du doch lieber zu Hause und möchtest diese krossen Schenkel als Hauptmahlzeit abknabbern, mach doch noch Beilagen dazu:

- 1 -

Gurkenwasser durch ein Sieb in eine Schale abschütten und Hähnchenschenkel gut bedeckt für 60 Minuten darin einlegen.

Auf die Faust - Fried Chicken Drums mit Hot Sauce

- 2 -

Buttermilch in eine Schüssel geben und Schenkel aus dem Gurkensud in die Buttermilch legen. Weitere 60 Minuten marinieren.

- 3 -

Ketchup, Siracha, Zironensaft, Balsamico, Salz und Pfeffer in einem kleinen Topf 1 Minute aufkochen lassen und gut verrühren.

- 4 -

Fritteuse oder Topf mit Rapsöl auf 190 °C vorheizen.

- 5 -

Mehl und Gewürze gut mischen. Schenkel aus der Buttermilch direkt in das Mehl geben und gründlich darin wenden, bis eine zerfledderte Struktur am Hähnchen entsteht.

- 6 -

Chicken Drums in die Fritteuse geben, 6 Minuten goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

- 7 -

Zitrone vierteln, über die Drums pressen. Für extra Schärfe Cayenne-Pfeffer über die Schenkel streuen.