



# Frittierte Thai-Hühnerflügel

Frisch aus Daniels Küche

---

**Deep fried chicken wings... Da muss man doch nicht jedes mal nach Thailand fliegen, das geht doch auch zuhause...**

12 Hühnerflügel  
4 El rote Thai-Currypaste  
1 El Wasser  
  
2 Limetten  
  
Frittieröl



1. Die Hühnerflügel in den Gelenken teilen, die Currypaste mit dem Wasser verrühren, Hühnerflügelteile dazugeben, mischen und  $\frac{1}{2}$  Tag im Kühlschrank marinieren. (Nur soviel Wasser nehmen, dass die Currypaste gerade pastös genug ist, um die Flügeloberflächen zu bedecken).
2. Hühnerstücke nach Größe sortieren, Frittieröl auf 160 Grad vorheizen und Flügelteile portionsweise frittieren, bis sie durchgegart sind (3 – 5 Minuten). Das Frittieröl nicht zu heiß benutzen, die Teile sollen durchgaren ohne außen zu verbrennen.
3. Frittieröl auf 180 Grad aufheizen und Teile nochmal kurz knusprig frittieren.
4. Auf vorgewärmter Platte mit Limettenachteln servieren.