



Buffalo-Wings mit Ofenpommes und Cheddarsauce

dazu ein erfrischender Tomaten-Gurken-Salat



ca. 45min



3-4 Personen

Buffalo Chicken Wings sind in Buffalo, New York seit den 70er-Jahren „hot“, und das nicht nur wegen der köstlich-pikanten Sauce! Wer sich schon einmal im Kreise seiner Freunde durch einen Berg der saftigen, klebrigen Flügelchen gegessen hat, weiß, warum. Heute werden die Wings im Ofen zubereitet und mit gebackenen Pommes, Cheddarsauce und würzigem Tomaten-Gurken-Salat serviert. Garantiert kein One-Hit-Wonder!

- 2 Pck. Hähnchenoberflügel
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 4 Pck. Sriracha-Sauce
- 150g geriebener Cheddar ²
- 1 große Gurke
- 2 Tomaten
- 200g gemischter Salat

- 300ml Milch ²
- 4EL Butter ²
- 4EL Weizenmehl ¹
- 2TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf
- Messbecher
- Schneebesen

Energie 905kcal, Fett 53.3g,
Kohlenhydrate 61.7g, Eiweiß 44.3g



1. Fleisch backen

4. Käsesauce zubereiten

A top-down view of a dark-colored baking sheet lined with parchment paper. The sheet is densely packed with approximately 30-40 potato wedges. The wedges are cut from whole potatoes, showing a light-colored, slightly moist interior and a darker, skin-covered exterior. They are arranged in a somewhat haphazard manner, filling most of the surface area of the sheet.

2. Pommes backen

A top-down view of a glass bowl containing a fresh salad. The salad consists of green leafy vegetables, sliced cucumbers, and sliced red tomatoes. The bowl is placed on a light-colored, textured surface.

5. Salat zubereiten

3. Buffalo-Sauce zubereiten



6. Fleisch verfeinern

Das **Fleisch** gleichmäßig mit der **Buffalo-Sauce** überziehen. Das **Fleisch** mit den **Pommes** und dem **Salat** anrichten und mit der **Käsesauce** als **Dip** servieren.