

PANIERTE HÄHNCHENFLÜGEL („CHICKEN WINGS“) – FLEISCHSTÜCKE MIT KNOCHEN

I. FLEISCH UND MARINADE

Sie benötigen:

- Hähnchenflügel (das Ausgangsgewicht des Flügels sollte ca. 100 g betragen) bzw. ein selbst gewähltes Hähnchenstück mit Knochen. Das Fleisch verarbeiten Sie im kalten Zustand, bei +4°C oder weniger .
- Kaltes Wasser und Eis (50% Wasser / 50% Eiswürfel)
- **Pikante** Marinade Holly Powder (1 Pack.: 170 g) oder milde Marinade Holly Powder (1 Pack.: 130 g).

1. Waschen Sie das Fleisch unter fließendem, kalten Wasser und legen es anschließend zum Abtropfen ab.
2. Zerteilen Sie die Hähnchenflügel in drei Stücke. Entfernen Sie alle nicht zum Verzehr geeigneten Teile. Benutzen Sie eine handelsübliche Fritteuse, eignen sich einzelne Flügelteile mit einem Gewicht von 50g am besten. Sie finden auf unserer Website www.hollypowder.de sehr hilfreiche Anleitungsvideos.
3. Für die Zubereitung von milden oder pikanten Chicken Wings verwenden Sie die unten angeführte Tabelle um die Mengenangaben für kaltes Wasser / Eiswürfel / milde bzw. pikante Marinade exakt abzumessen.
4. Vermischen Sie die Marinade gut mit Wasser, damit sich alle Bestandteile vollständig auflösen.
5. Legen Sie das geschnittene Fleisch in eine Schüssel und fügen Sie die angerichtete Marinade hinzu.
6. **Beginnen Sie nun mit dem Marinieren, bis die Marinade vom Fleisch gänzlich aufgenommen wird – der Vorgang des „Einmassierens“ sollte jedoch nicht kürzer als 5 Minuten dauern. Achten Sie dabei, dass keine Marinade übrig bleibt.**
7. Stellen Sie das marinierte Fleisch für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank, am besten jedoch über Nacht.

DOSIERUNGSTABELLE



PIKANTE MARINADE			
Hühnerflügel in kg	Marinade in g	Wasser in ml	Eis ml
1	34	50	50
2	68	100	100
3	102	150	150
4	136	200	200
5	170	250	250

MILDE MARINADE			
Hühnerflügel in kg	Marinade in g	Wasser in ml	Eis ml
1	26	50	50
2	52	100	100
3	78	150	150
4	104	200	200
5	130	250	250

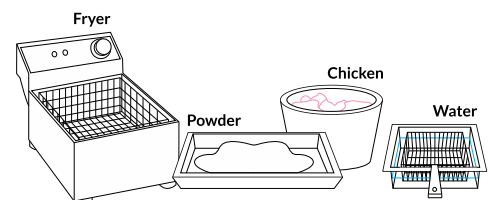
*Befolgen Sie für die Zubereitung von Hähnchenbruststreifen bzw. Hähnchenstücken ohne Knochen die Anleitung und die Tabelle für Chicken Stripes.

Achtung! Für das Frittieren von größeren Hähnchenstücken mit Knochen ist eine Druckfritteuse empfehlenswert

II. PANIEREN

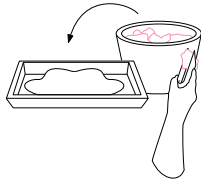
Sie benötigen:

- Holly Powder Panade
- Einen Behälter für die Panade (Maße: GN 1/1, Höhe: 100 – 150mm bzw. Maße GN 2/1, Höhe 100 – 150mm)
- Einen Behälter fürs Wasser (Maße: GN ½ , Höhe: 150mm)
- Ein passendes Sieb bzw. einen geeigneten Korb, um das Fleisch ins Wasser zu tauchen - vergleichbar mit einem Frittierkorb für Pommes (23 mm x 215 mm x 100 mm)
- ACHTUNG: Benutzen Sie immer eine Lebensmittelzange, um das marinierte Fleisch in die Behälter mit Wasser und Panade zu legen, damit Ihre Hände stets trocken bleiben.
- Ein Sieb, um das überschüssige Paniermehl zu entfernen.

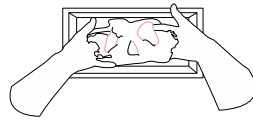


Anleitungsvideos für das ordnungsgemäße Panieren, sowie weitere Informationen finden Sie auf unserer Website www.hollypowder.de

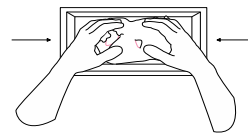
HÄHNCHENFLÜGEL (HÄHNCHENSTÜCKE MIT KNOCHEN)



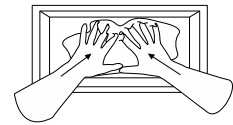
Legen Sie das marinierte Fleisch in den Behälter mit Panade. Benutzen Sie eine Lebensmittelzange, damit Ihre Hände stets trocken bleiben.



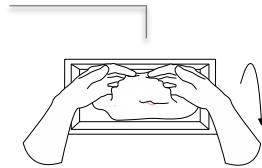
Trennen Sie die Fleischstücke behutsam voneinander. Ihre Hände bleiben sauber und trocken, wenn Sie auf genügend Panade zwischen Ihren Händen und den Hähnchenflügeln achten.



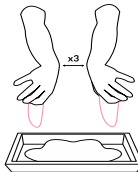
Beginnen Sie das Panieren mit der Methode **BDW**. **Bedecken** Sie Hähnchenflügel mit Panade.



Drücken Sie die Panade ans Fleisch



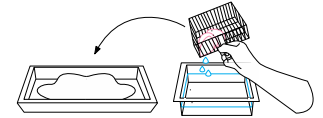
Wenden Sie die Fleischstücke im Behälter, um alle Teile gleichmäßig und ausreichend mit Panade zu bedecken. Wiederholen Sie den gesamten Vorgang **B D W** dreimal.



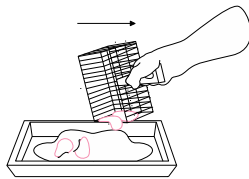
Nehmen Sie zwei Chicken Wings vorsichtig an den Enden und entfernen das überschüssige Paniermehl, indem Sie Ihre Handgelenke dreimal leicht



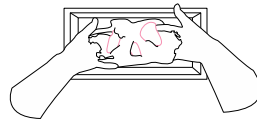
Legen Sie das Fleisch nun ins Wasser.



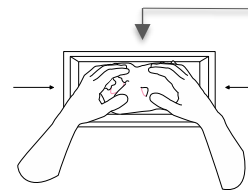
Mit Hilfe des Siebes bzw. Korbes platzieren Sie die Flügel wieder im Behälter mit Panade.



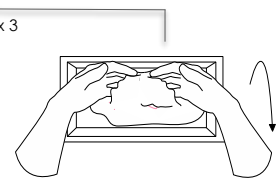
Verteilen Sie die Hähnchenflügel gleichmäßig im Behälter mit Panade.



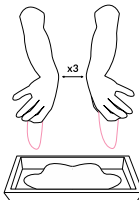
Trennen Sie die Fleischstücke behutsam voneinander. Ihre Hände bleiben sauber und trocken, wenn Sie auf genügend Panade zwischen Ihren Händen und den Hähnchenflügeln achten.



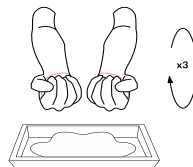
Beginnen Sie das Panieren mit der Methode **BW**. **Bedecken** Sie die Hähnchenflügel mit Panade.



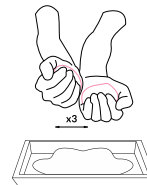
Wenden Sie die Fleischstücke im Behälter, um alle Teile gleichmäßig und ausreichend mit Panade zu bedecken. Wiederholen Sie den gesamten Vorgang **B W** dreimal.



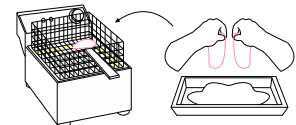
Nehmen Sie zwei Chicken Wings vorsichtig an den Enden und entfernen das überschüssige Paniermehl, indem Sie Ihre Handgelenke dreimal leicht aneinanderstoßen.



Drücken Sie die Panade sorgsam ans Fleisch, indem Sie die Hähnchenstücke in Ihren Händen dreimal wenden. Gehen Sie hierbei mit Ihren Händen behutsam vor.



Verfeinern Sie die Struktur der Panade, verwenden Sie dabei Ihre Mittelhand.



Legen Sie die Hähnchenflügel nun in den Frittierkorb.

ACHTUNG: Das Fleisch unmittelbar nach dem Paniervorgang in der Fritteuse zubereiten.

III. FRITTIEREN

Erhitzen Sie die Temperatur des Frittieröls auf 170 Grad Celsius. Sobald alle Fleischstücke im Frittierkorb aneinandergereiht sind, tauchen Sie es ins Frittieröl. Anschließend servieren Sie die Chicken Wings.

Frittierdauer:

- kleinere Hähnchenflügel (Gewicht: ca. 50g): ca. 7 Min.
- größere Hähnchenteile mit Knochen : ca. 12 Min. (in dafür geeigneten Druckfritteusen).

ACHTUNG: Die jeweilige Frittierdauer ist abhängig von der Leistung der verwendeten Fritteuse.