Buffalo Chickenwings aus dem Backofen

https://www.recipetineats.com/truly-crispy-oven-baked-buffalo-wings-my-wings-cookbook/
(Rezeptmenge halbiert)

Zutaten

- 1 kg Chicken Wings (ca. 10-12 Stück)
- 3 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- optional: 1 TL Paprika edelsüß

Zubereitung

Am Vortag:

- Die Chickenwings ordentlich trocken tupfen und im Gelenk teilen. Danach in eine Schale mit Deckel geben, das Backpulver (vorher durch ein Sieb streichen) und die Gewürze hinzugeben und ordentlich schütteln, bis alles gut und **gleichmäßig** vermengt ist.

- Die Wings mit der Hautseite nach oben auf einen Rost (Rost vom Borniak auf 2/3 GN) geben und (nicht abgedeckt) **über Nacht** im Kühlschrank abtrocknen lassen.

Am Zubereitungstag:

- Den Backofen auf 120° Umlufthitze vorheizen (10').

- Ein Backblech **mit Backpapier belegen**, darauf einen **gut eingeölten** Rost legen und die Wings mit der Hautseite nach oben darauf platzieren.
  Den Rost und das Backblech auf der unteren Schiene in den Backofen geben und für 30 Minuten backen.

- Die Temperatur auf 220° erhöhen und den Rost mit Blech in die obere Einschubleiste schieben. Für weitere ca. 40 Minuten backen.
  Nach der Hälfte der Zeit den Rost drehen. Die Wings müssen nicht gewendet werden.
  Die Wings sind fertig, wenn sie goldbraun und "crispy" sind.

- In der Zwischenzeit die Buffalo-Sauce zubereiten.

- Jetzt die Wings in eine Schüssel geben, mit der warmen Sauce übergießen und durchmischen, bis sie gut mit Sauce ummantelt sind.

- Danach noch einmal auf dem Rost für 5 Minuten in den Backofen geben, dann sofort servieren.

Klassische Beilagen sind Blue Cheese Dip und Selleriestangen.
Wir servieren dazu Cole Slaw und evtl. zusätzliche BBQ-Sauce zum Dippen.

BUFFALO SAUCE

- 60 g geschmolzene Butter
- 100 g Zwetschgen-BBQ-Sauce
- 25 g Sriracha

Original:
4 tbsp (60g) unsalted butter, melted
125 ml Frank's Original Red Hot Sauce
1 tbsp brown sugar
1/4 tsp kosher salt / cooking salt

Alle Zutaten auf der Hitze zu einer homogenen Sauce rühren. Warm halten bzw. kurz vor Gebrauch wieder heiß machen.