



Buffalo Chicken Wings mit Blue Cheese Dip

Zutaten für 6 Personen

24 große Chicken Wings, 1 fein gewürfelte Zwiebel, 1 zerstoßene Knoblauchzehe, 40 g Butter, 1 TL feiner brauner Zucker, 2 TL Senfpulver, 2 TL Chilipulver, 250 ml Tomatenketchup, 120 ml Rotweinessig, 1 TL Worcestershire-Sauce

Für den Blue Cheese Dip

100 g Gorgonzola, 1 zerstoßene Knoblauchzehe, 3 EL Mayonnaise, 1 EL Zitronensaft, 2 TL fein gewürfelte Zwiebel, 4 EL Sauerrahm

12 lange flache Metallspieße

Zubereitung

Für den Blue Cheese Dip den Käse, den Knoblauch, die Mayonnaise und den Zitronensaft pürieren. Die Zwiebelwürfel und den Sauerrahm unterheben.

Für die Sauce die Zwiebel und den Knoblauch in einer kleinen Pfanne braten bis beides weich ist. Die restlichen Zutaten dazu geben und für etwa drei Minuten kochen, bis alles etwas andickt ist. Warm halten.

Die spitzen Enden der Chicken Wings abschneiden und dann die Wings auf zwei parallelen Spießen auffädern wie die Sprossen einer Leiter. Das macht es einfacher, sie auf dem Grill zu wenden. Die Spieße bei mittlerer Hitze unter Wenden 20-25 Minuten grillen, bis sie goldbraun sind. Vom Spieß in die Sauce gleiten lassen und zusammen mit dem Blue Cheese Dip servieren.