

# Hier und heute

## **Airfryer Pommes & Chicken Wings**

Goldgelb, außen knusprig, innen weich – so lieben wir Pommes! Wie das mit wenig Öl, aber vollem Geschmack und dazu noch einer ordentlichen Portion Chicken Wings im Airfryer gelingt, zeigt Yvonne Willicks.

### **Rezept**

#### **Airfryer Pommes & Chicken Wings**

von Yvonne Willicks für zwei Personen

#### **Zutaten für die Pommes**

- 3 - 4 mittelgroße Kartoffeln
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- ½ TL Salz
- 1 TL Öl (optional für extra Knusprigkeit)

#### **Zutaten für die knusprigen Hähnchenflügel (Chicken Wings)**

- ca. 500 g Hähnchenflügel (klein)
- 1 EL Öl
- Salz
- Paprikapulver nach Geschmack

### **Zubereitung**

Um die Pommes vorzubereiten, zunächst Kartoffeln schälen (oder mit Schale, gut gewaschen) und in gleichmäßige Stifte schneiden. In kaltem Wasser ca. 20 Minuten einweichen, dann gut abtrocknen (für extra Knusprigkeit). Anschließend mit Paprikapulver, Salz und ggf. etwas Öl vermengen.

Dann die Hähnchenflügel (Chicken Wings) mit Öl, Salz und Paprikapulver marinieren und kurz ziehen lassen (oder direkt weiterverarbeiten).

### **Garen in der Heißluftfritteuse**

#### **Variante 1 – getrennt garen (empfohlen für gleichmäßiges Garen)**

Hähnchenflügel zuerst bei 180 °C ca. 20–25 Minuten garen, zwischendurch wenden. Für knusprige Haut ggf. die letzten 5 Minuten auf 200 °C hochdrehen. Danach die Pommes bei 190 °C ca. 15–20 Minuten garen, dabei 1–2 mal schütteln.

#### **Variante 2 – zusammen garen**

Hähnchenflügel und Pommes gleichzeitig in den Korb geben (nicht überfüllen), bei 190 °C ca. 25 Minuten garen, mehrmals wenden oder schütteln. Je nach Menge in zwei Durchgängen arbeiten.