



Biergarten-Kartoffelsalat mit knusprigen Chicken Wings

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der bayerische Kartoffelsalat mit krossen Hähnchenflügeln, die beliebte Biergarten Spezialität.

Zutaten

- Für die Chicken Wings:
- 12-15 Hähnchenflügel à 60 g, gewaschen, trocken getupft
- 3 ganze Eier mit 2 EL Milch verklappert
- 4 EL Panierbrot
- 2 EL Mehl
- 2-3 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für den Biergarten-Kartoffelsalat:
- 1 kg gekochte Pellkartoffeln
- 2 Stangen Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 1 Bündchen Radieschen in Spalten
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt
- 1/4 l Fleisch-oder Gemüsebrühe (ev. Instant)
- 4 EL mittelscharfer Senf
- 3-4 EL Kräuternessig
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker
- 3 Zwiebeln in Ringen
- Etwas Mehl

Zubereitungsart

Schritt1

Der Dressing:

Schritt2

Die Brühe mit den Porrée Streifen 1 min. köcheln lassen und den Senf und Essig dazu geben; mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

Schritt3

Der Salat:

Schritt4

Die noch warmen Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und direkt in die heiße Marinade geben; schwenken, bis sich eine leichte Kartoffelbindung einstellt

Schritt5

Nachschmecken und die Radieschen Spalten unter heben, durchziehen lassen.

Schritt6

Die Zwiebelringe mit Mehl bestäuben und in heißem Oel knusprig heraus braten; auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt7

Die Chicken Wings:

Schritt8

Die Eier mit der Milch verklappern, Chicken Wings salzen und pfeffern. Mit Mehl bestäuben und durch die Eier ziehen, etwas abstreifen.

Schritt9

In Panierbrot wälzen, etwas andrücken.

Schritt10

In heißem Rapsöl unter Wenden ca. 11-12 min. knusprig braten, danach auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Zwiebelringe auf dem appetitlich bunten Kartoffelsalat mit den Chicken Wings anrichten, darüber etwas Schnittlauch streuen, sofort servieren.

Schritt13

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** kartoffeln, preiswert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)707
- Fett (g)25
- KH (g)57
- Eiweiss (g)62
- Ballast (g)11
- Zucker (g)11

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/biergarten-kartoffelsalat-mit-knusprigen-chicken-wings/>