



Wings und Drumsticks vom Kikok-Hähnchen mit Kilians BBQwürze, Coleslaw und Smoked Salsa

♡ | [Fleisch](#) , [Hauptspeise](#) , [BBQ](#)

Dauer: ca. 1 Stunde plus 3 Stunden Marinierzeit

Zutaten (4 Portionen)

Hähnchen:

8 Flügel vom Kikok-Hähnchen (Wings)
8 Keulen vom Kikok-Hähnchen
(Drumsticks)
8 TL Kilians BBQwürze
6 EL Rapsöl

Marinade:

3 EL Rapsöl
2 TL Kilians BBQwürze

Coleslaw:

½ Weißkohl
1 Karotte
1½ EL Salz
1 EL Zucker
150 g Mayonnaise
30 ml Balsamessig hell
10 g Petersilie gehackt

Smoked Salsa:

50 g Speck in feine Würfel
½ Knoblauchzehe fein gehackt
½ Zwiebel in feine Würfel
150 g Ketchup
1 Gewürzgurke in feine Würfel
¼ Paprika rot in feine Würfel
1 kl. rote Chilischote gehackt
1 Spritzer Limette
1 TL Salish-Alderwood
Salz
Pfeffer weiß
10 g Petersilie fein gehackt

Zubereitung

Die Hähnchenteile in einer Schüssel mit dem Rapsöl und Kilians BBQwürze gleichmäßig einreiben und für 2-3 Stunden im Kühlschrank marinieren. Anschließend den Ofen auf 180°C vorheizen und das Fleisch auf einem Backblech mit Gitter für ca. 45 Minuten bei 180°C garen und immer wieder mit der Gewürzmarinade bestreichen. Die letzten 15 Minuten bei 200°C goldbraun zu Ende garen. Als alternatives Gargerät eignet sich natürlich auch der Grill.

Für den Coleslaw den ½ Weißkohl und die Karotte in feine Streifen hobeln und mit dem Salz und dem Zucker etwas verkneten. Abgedeckt circa 15 Minuten stehen lassen und nebenbei die Mayonnaise in einer Schüssel mit dem hellen Balsamessig sowie etwas Pfeffer und Salz verrühren. Das eingesalzene Kraut gut ausdrücken und mit der Mayonnaise und der gehackten Petersilie vermengen. Den Coleslaw durchziehen lassen und gegebenenfalls nochmals nachschmecken.

Für die Salsa Speck, Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit einer kleinen Menge Rapsöl goldgelb anbraten und etwas abkühlen lassen. Anschließend alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Am besten einen Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.