

# Broccoli Buffalo Wings mit cremigen Coleslaw

## Zutaten für 2 Personen

### Broccoli

1 Kopf Broccoli  
30 g Maisstärke  
Öl

### Ausbackteig

110 g Stärke  
110 g Mehl, Typ 405  
100 ml Vodka, eiskalt  
100 ml Wasser, eiskalt  
1 TL Backpulver

### Buffalo Sauce

60 g Hot Sauce, z. B. Franks oder Sriracha  
2 TL Essig  
2 TL Sellerie Pickle Fond  
1 TL Worcestershire Sauce  
60 g Butter/Margarine  
Prise Knoblauchgranulat  
Zwiebelgranulat  
Salz

### Cremiger Coleslaw

½ Spitzkohl oder Spitzkohl, in feine Streifen  
1 grüne Paprika in feine Streifen  
1 Karotte  
Mayo = 1 Ei, 200 ml Öl, 1 TI Senf, 2 TI Essig, Salz, Zucker  
2 TL Sellerie-Pickle-Fond  
Salz  
Pfeffer  
→ Alle Zutaten miteinander vermengen

## **Die Zubereitung**

### **Buffalo Sauce**

Alle Zutaten in einem kleinen Töpfchen unter stetem Rühren aufkochen lassen und anschließend warm halten bei kleiner Temperatur.

### **Broccoli**

Broccoli in Röschen zerlegen und gründlich mit der Maisstärke vermischen, so dass der Ausbackteig überall haftet.

### **Ausbackteig**

Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen. Dann die Flüssigkeiten zugeben und glatt rühren. Beiseite stellen.

Reichlich Öl in einen hohen Topf geben und auf 185° C erhitzen. Das Fett sollte mindestens 15 cm hoch stehen.

Den Broccoli in den Ausbackteig geben und die einzelnen Röschen komplett mit Teig behaften. Überschüssigen Teig abtropfen lassen und die Röschen vorsichtig in das Öl geben und ca. 4 Minuten knusprig ausbacken. Mit einer Schaumkelle (flache Kelle mit Löchern) die Röschen aus dem Fett nehmen und in einer Schüssel mit Haushaltspapier kurz abtropfen lassen.

Papier aus der Schüssel nehmen und die Hälfte der Buffalo Sauce zugeben und alles gut vermischen.