

## Serious Eats Basics: Braising

DANIEL BOULUD'S

CHICKEN WINGS WITH PANCETTA, BELL PEPPERS, AND MUSCAT RAISINS

‚Chicken Wings‘ mit Pancetta, Paprika und Rosinen

1kg ‚Chicken Wings‘

Die ‚Chicken Wings‘ werden nach dem Waschen im kalten Wasser zerteilt: Legen Sie den Flügel vor sich hin, links die ehemals mit dem Rupf verbundene, rechts die Flügelspitze. Das erste vollständige Gelenk von links wird mit einem schweren Messer durchtrennt. Der jetzt freigelegte Knorpel des linken Stücks wird mit einem weiteren Hack/Schnitt möglichst ohne Knochen-Splitter abgetrennt. Das Fleisch kann dann von der neuen Schnittkante aus in Richtung des anderen Endes (links) zu einem Ball zusammengeschoben werden. Der abgeschnittene Knochen steht deutlich hervor.

Sollten die ‚Chicken Wings‘ noch ihre Flügelspitzen haben, diese im letzten Gelenk abtrennen und verwerfen. Die meisten der heutzutage angebotenen ‚Chicken Wings‘ sind jedoch ‚ohne Spitzen‘.

Im verbleibenden Stück des Flügels, den Knorpel beider Knochen mit einem Hack/Schnitt entfernen. Wiederum das Fleisch von dieser Schnittkante in Richtung rechts zusammenschieben. Hierbei versuchen, den dünneren der beiden Knochen zu entfernen. (Macht viel Arbeit und lohnt nicht wirklich: Zuerst die Verbindung der Knochen an dem linken(!) Ende mit einem Messerschnitt trennen (ist nur eine Bänderverbindung, also keine Angst um das Messer) und dann nach dem Zusammenschieben des Fleisches, den dünnen Knochen von rechts herausdrehen).

Fertig präparierte ‚Chicken Wing‘-Abschnitte mit Salz und Pfeffer würzen und zu Seite stellen.

In eine gusseiserne Form/Topf (Backofentauglich, auch der Deckel!)

Olivenöl

geben und erhitzen. Dann

125g Pancetta, grob gewürfelt

Auch wenn [Giorgio Locatelli](#) es deutlich anders sieht (‚Remember: Pancetta is not Bacon!‘), kann man als Ersatz NICHT geräucherten Backspeck etc. benutzen. Hier geht es in erster Linie um das Fett aus dem Pancetta, der dazu dienen soll, die Chicken Wing Abschnitte anzubraten.

Wenn das Fett aus dem Pancetta ausgelassen ist, die ‚Chicken Wings‘ sowie

1/3Teelöffel Chilischoten, klein gemörsert

hinzugeben und vorsichtig umrühren (am besten mit einem kleinen Schaumlöffel), bis die ‚Chicken Wings‘ angebraten (ca. 15min.) sind.



Hitze reduzieren und Inhalt mit

5 Rote Zwiebeln, in dünne(!) Ringe geschnitten (am besten mit der Mandoline)  
bedecken und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Damit das Ganze nicht anbrennt schon jetzt mit knapp  
500ml Weiswein, trocken  
ablöschen und

6 Zehen Knoblauch, klein gehackt

3 Eßlöffel Majoran, frisch(!), gehackt

6 Paprika, entkernt und zu Streifen-Abschnitten (1cm x 2-3cm) geschnitten

hinzugeben. Das Umrühren nicht vergessen. Nach einigen Minuten, wenn die Flüssigkeit schon etwas reduziert ist (ca. 15min.) dann  
die restlichen Zutaten darüber geben:

8 Flaschentomaten (aus der Dose (480g Abtropfgewicht), ohne Saft, gehäutet und Strunk entfernt (nacharbeiten!),  
gehackt)

90g Kapern, eingelegte, Flüssigkeit abgegossen

60g (Muscat-)Rosinen (gründlich gewaschen!!)

und vorsichtig umrühren/-heben. Oberfläche glatt streichen, Deckel aufsetzen und für mindestens 90min. in den auf 150C  
vorgeheizten Ofen (Mittlere Schiene) geben.

Für 4 Personen

