

Rezeptvorschlag für Sylvester

„Bacon Bombs“ mit Farmersalat und Chipotle-Sauce

(Rezept von: „Wir in Bayern“)

Zutaten für 6 Personen

Für die Bacon Bombs:

- 2 x 750 g Chicken Wings
- 300 g Kaminschinken
- 150 g Käse gerieben

Für den Farmersalat:

- 100 g Karotten
- 300 g Weißkraut
- 300 g Mayonnaise
- Gewürze & Essig

Für die Chipotle-Sauce

- 1 kleine Zwiebel
- 3 Zehen Knoblauch
- 30 g Ingwer
- 300 ml Cola
- 100 ml Sojasoße
- 60 g Mayonnaise
- 60 g Ketchup
- Gewürze und Öl

Das perfekte Rezept für einen entspannten Sylvesterabend, denn **Folgendes kann bereits am Vortag vorbereitet werden:**

Chipotle-Sauce: Zwiebel, Knoblauch & Ingwer in feine Würfel schneiden, in Öl goldbraun anbraten, mit Cola & Sojasoße ablöschen & 30 Min. einreduzieren. Fein mixen, durch ein Sieb passieren, 1 TL Paprika- & Chilipulver unterrühren, mit Ketchup & Mayo vermengen. Im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.

Farmersalat: Karotten und Weißkraut fein raspeln, mit je 1 Teelöffel Salz und Zucker bestreuen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Chicken Wings: über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Die **Zubereitung am Sylvesterabend** geht dann recht fix:

1 Scheibe Kaminschinken auf ein Teller legen, etwas geriebenen Käse (Emmentaler, Gouda oder Mozzarella) darauf geben sowie 1 Chicken Wing. Die mit Speck und Käse umwickelten Chicken Wings auf ein Backblech legen und bei 220° Ober-/Unterhitze (200° Umluft) für 30 Min. im Ofen garen. In der Zwischenzeit den Farmersalat fertig stellen: Gemüse ausdrücken, so dass Flüssigkeit austritt und es trocken ist. Mit 1 Prise Pfeffer, Muskat, 100 ml Weißweinessig und 300 g Mayonnaise vermengen. Bacon Bombs mit dem Farmersalat und der Chipotle Sauce servieren. Wir wünschen guten Appetit!

Tipp:

Für alle, die sich eine weitere Beilage wünschen - wir empfehlen ein Ofengemüse aus Kartoffeln und Hokkaido-Kürbis: Kartoffeln waschen, Kürbis und Kartoffeln mitsamt Schale in grobe Würfel schneiden, mit Öl, Kräutersalz und frischem Rosmarin würzen und zusammen mit den Bacon Bombs in den Ofen schieben. Alternative: Tiefkühl-Wedges oder Süßkartoffelpommes (gibt's auch bei uns). Wer „Finger Food“ nicht so gern mag kann statt Chicken Wings Hähnchenschenkel nehmen. Nun aber gutes Gelingen & einen guten Rutsch!

