



Smoky BBQ Blumenkohl Wings

🕒 45–60 Min   

Zubereitung

- 1 Den Ofen auf 220° vorheizen. Den Blumenkohl waschen und in Röschen teilen. Dann die Milch, das Wasser, Mehl und die Gewürze in einer Schüssel verrühren bis eine dickflüssige Masse entsteht.
- 2 Nun jedes Röschen einzeln in die Panade tauchen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Röschen für 20 Minuten im Ofen backen, bis diese goldbraun sind. Nach der Halbzeit einmal wenden.
- 3 Während der Backzeit kann die BBQ Sauce zubereitet werden. Für die Sauce werden alle Zutaten in einem Topf gut miteinander verrührt und zum Kochen gebracht. Bei niedriger Hitze etwa zehn Minuten kochen lassen. Zwischendurch mehrmals umrühren. Die Sauce abkühlen lassen.
- 4 Den goldbraunen Blumenkohl aus dem Ofen nehmen und in die BBQ Sauce tauchen. Dann nochmals für weitere 20 Minuten in den Ofen geben.
- 5 In der Zwischenzeit kann der Reis zubereitet werden. Dazu die Jungzwiebel in feine Ringe schneiden.
- 6 Den Blumenkohl in größere Röschen teilen und in einem Mixer zerkleinern, bis etwa reisgroße Stücke entstehen.
- 7 Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und den Blumenkohlreis bei mittlerer Hitze ca. sechs Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Limettensaft unterrühren.
- 8 Die fertigen Wings auf dem Blumenkohlreis servieren und mit Jungzwiebeln und Sesam garnieren.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Wings

1 Stk.	Blumenkohlkopf
180 ml	Pflanzenmilch
60 ml	Wasser
100 g	Mehl
1 EL	Pflanzenöl
3 TL	♦ Knoblauch granuliert
1 Stk.	♦ Meersalz jodiert grob
1 EL	♦ Grill Smoked

Für die BBQ Sauce

300 ml	Ketchup
200 g	Brauner Zucker
50 ml	Wasser
60 ml	Essig
1 EL	Worcestershiresauce
1 EL	Olivenöl
2 TL	♦ Grill Smoked
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

Für den Blumenkohl Reis

1 Stk.	Blumenkohlkopf
1 EL	Olivenöl
1 TL	Frischer Limettensaft
1 Stk.	♦ Meersalz jodiert grob
1 Stk.	♦ Pfeffer schwarz ganz
2 Stk.	Jungzwiebel
1 EL	Sesam

