Knuspriges Hendl

45–60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 kg	Huhn, zerlegt
4 EL	Etwas Öl
4 TL	Knuspriges Brathendl Gewürzsalz

Zubereitung

1. Die Kotányi Gewürzmischung mit dem Öl in einer kleinen Schüssel vermischen. Das zerlegte Huhn in eine ofenfeste Form geben und den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Hühnerteile mit dem Gewürzöl bepinseln. Jetzt die Form für mindestens 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.
3. Zu unserem knusprigen Brathendl passen viele Beilagen wie Ofengemüse, Polenta oder knuspriges Knoblauchbaguette.