



# Knuspriges Hendl

🕒 45–60 Min   

## 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.

## Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Huhn, zerlegt
4 EL	Etwas Öl
4 TL	♦ Brathuhn Gewürzsalz

