

# Hendlhaxn aus dem Backofen

Die Hendlhaxn aus dem Backofen sind ein einfaches aber köstliches Gericht für alle Tage. Das Rezept lässt sich ohne großen Aufwand zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

4 Stk.	Hendlhaxn
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
5 Stk.	Kartoffeln (klein bis mittelgroß)
8 Stk.	Cocktailtomaten
2 Stk.	Peperoni (mild)
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
	Olivenöl
1.5 EL	brauner Zucker
2 EL	Olivenöl
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)

## Zubereitung

1. Für die **Hendlhaxn aus dem Backofen** das Geflügelfleisch mit Wasser abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.
2. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
3. Die Kartoffeln schälen, Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein zerschneiden.

4. Etwas Olivenöl in einen Bräter geben, Hendlhaxn, Zwiebel, Knoblauch Kartoffeln, Cocktailtomaten, Peperoni und Kräuter dazu geben, salzen und pfeffern.
5. Im Backofen zirka 50-55 Minuten braten.
6. Den braunen Zucker in eine kleine Schale mit Olivenöl und Paprikapulver vermischen. Das Fleisch nach zirka 40 Minuten Backzeit damit einpinseln.

**Unsere Empfehlung**  **hier bestellen**  
Bräter mit Glasdeckel  
8 l, Induktionsgeeignet



**Tipp**