Hendlhaxn mit Speck

Die Hendlhaxen mit Speck umwickel schmecken hervorragend. Dieses köstliche Rezept gelingt ohne viel Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

4 Stk.	Hendlhaxn
4 Scheiben	Bauchspeck
	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer nach Belieben
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Junglauch
	Olivenöl
	Rosmarin
	Wasser

Zubereitung

1. Die **Henlhaxn mit Speck** werden im Backofen gebraten und sind leicht in der Zubereitung. Dafür die Hendlhaxn gründlich waschen trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Je eine Scheibe Speck über das Fleisch wickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hendlhaxn rundum scharf anbraten.

3. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und zerkleinern. Karotte waschen, putzen der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Den Lauch putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

4. Das Gemüse in eine Braten-Form legen, die Hendlstücke mit Bratensaft darüber verteilen. Einen Schuss Wasser in die Form gießen, das Fleisch mit Olivenöl beträufeln und mit getrocknetem Rosmarin bestreuen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C zirka 1 Stunde braten. Nach etwa 30 Minuten das Fleisch wenden und mit Bratensaft übergießen.

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



Tipp