Knusprige Hendlhaxn

Die einfach zubereiteten knusprigen Hendlhaxn schmecken mit den Kräutern würzig und aromatisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

6 Stk.	Hendlhaxen
14 Stk.	Cocktailtomaten
6 Stk.	Knoblauch
1 kg	Erdäpfel (kleine)
	Olivenöl
4 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
	Meersalz
	Pfeffer (aus der Mühle)
1 Tasse	Gemüsebrühe

Zubereitung

1. **Knusprige Hendlhaxn** sind einfach mit wenig Aufwand zubereitet. Die Hendhaxn mit Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hendlhaxen kurz anbraten. Fleisch vom Herd nehmen und Backofen auf 180 Grad C° vorheizen.

2. Die Erdäpfel schälen in Scheiben schneiden und in eine große ofenfeste Form oder Pfanne legen. Die Hendlhaxn rundherum Salzen und Pfeffern und obenauf die Erdäpfel platzieren. Cocktailtomaten waschen, halbieren und hinzufügen. Knoblauchzehen schälen und im Ganzen darüber verteilen. Rosmarin und Thymian fein hacken und darüber streuen. Alles großzügig mit Olivenöl übergießen und vermischen.

3. Die Pfanne oder Form in den vorgeheizten Backofen schieben und zirka 1 Stunde garen. Nach einer halben Stunde der Garzeit einmal durchrühren und eine Tasse Gemüsebrühe

hinzugießen. Du knusprigen Hendlhaxn sind gar, wenn die Haut knusprig ist und sie eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben.

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



Tipp

Die fertigen knusprigen Hendlhaxn gleich in der Form oder Pfanne auf den Tisch stellen, damit sich jeder selbst bedienen kann. Frischen Blattsalat und ein Glas Weißwein oder gekühltes Bier dazu servieren.