Saftige Ofen-Haxen

Nach diesen saftigen Ofen-Haxen werden sich die Gäste alle 10 Finger ablecken. Ein einfaches, aber sehr wirkungsvolles Rezept, das überzeugt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

8 Stk.	Hendlhaxen
1 EL	Knoblauchgranulat
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	Pfeffer
0.5 EL	Salz

Zubereitung

1. Für die saftige Ofen-Haxen die Hendl Haxen zuerst gut abwaschen, trockenreiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

2. In einer kleinen Schüssel das Knoblauchgranulat, Paprika, bunten frisch gemahlenen Pfeffer und Salz gut miteinander vermengen, Öl hinzugeben und kräftig durchrühren. Mit dieser Mischung die Hendl Haxen gleichmäßig und kräftig einschmieren und circa 60 Minuten abgedeckt stehen lassen.

3. Nach circa 50 Minuten den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Hendl Haxen hineingeben und 1 Stunde garen, danach sofort heiß servieren.

Tipp

Superlecker zu den saftigen Ofen-Haxen schmecken frisch gemachte Pommes und ein Blattsalat der Saison, aber auch Gemüsereis ist einfach lecker. Der eigenen Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.