

Tempelhof-Schöneberger Kulinarium



HÄHNCHENKEULE IM OFEN

von Orkan Özdemir





orkan-oezdemir.de



Tempelhof-Schöneberger Kulinarium

Hähnchenkeule im Ofen von Orkan Özdemir

Zutaten

- 4 Hähnchenkeulen
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 TL Paprika edelsüß
- ¼ TL Curry
- 1 Prise Knoblauch granuliert
- 1 Prise Zwiebelpulver
- ¼ TL Paprika geräuchert
- 4 EL Pflanzenöl

Zubereitung

1. Die Hähnchenschenkel mit Raps- oder Sonnenblumenöl einreiben. Die unterschiedlichen Gewürze je nach Gusto einmassieren und eine Stunde ziehen/ruhen lassen.
2. Backblech oder -form mit Backpapier auslegen und die Hähnchenkeulen platzieren. Wichtig: Die Hähnchenkeulen sollten sich nicht berühren.
3. Dann kommt es für 40-45 Minuten mittig in den Backofen bei 180° Umluft (Ober- und Unterhitze geht alternativ auch). Nach spätestens 45 Minuten herausnehmen und anrichten.

Dazu schmecken Ofenkartoffeln gut.

Guten Appetit!