

Hendlhaxeln à la Sandra

Ja, eigentlich ist das ein Rezept von Annemarie Wildeisen. und die hat es vermutlich schwer an ein marokkanisches Rezept angelehnt. Aber wir haben es nun mal, nachdem wir Köchin durch massive Nötigung dazu gebracht haben uns samt Kindern zum Abendessen einzuladen (Yeah!) das erste Mal bei Sandra gegessen, und deshalb heisst es jetzt in alle Ewigkeit bei uns nach ihr. Und jetzt kommt endlich das Huhn!!!

Und Hendlhaxeln sind Pouletschenkel.

Hendl (für 4-8 Personen, je nach Hunger. Also ich bin mit einem glücklich. Zeit: vorbereiten: 10 Minuten.)

- 8 Hendlhaxeln, gewaschen und getrocknet, im Gelenk durchtrennt
- 2 Zitronen, Bio, gewaschen und geviertelt.
- 4 mittlere rote oder weisse Zwiebel. So schälen dass der Wurzelansatz noch da ist und sie nach dem 1/4eln zusammenhalten
- 12 Knoblauch Oliven (auf dem Foto sind nur schwarze, weil ich halt nur schwarze daheim hab)
- □Nadeln von 2 Rosmarinzweige
- 4-5 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle





Bis und mit Balsamico alles mischen und 1 h marinieren Dann in eine ofenfeste Form stellen. Bei 200°C 30 Minuten braten. dann die Hendlteile umdrehen und bei 190°C weitere 25 Minuten braten. Zumindest war das die erste Anleitung. Aber aus jetzt schon zweimaliger Erfahrung kann ich sagen: die Hendlteile mit möglichst viel Haut nach oben arrangieren und dann einfach sein lassen :-). Stressfreier Kochen geht nicht!!

Als Beilage gab es den allseits beliebten Paprikacouscous. Das kam jetzt schon das dritte Mal sehr gut bei Gästen an und bei uns sowieso!