Knusprige Hähnchenkeulen

Nach diesem Rezept gelingen Hähnchenkeulen perfekt und durch die delikate Marinade schmecken sie lecker würzig, außen knusprig und innen herrlich zart zugleich. Mit Pommes oder Kartoffelsalat und Gemüse ein Genuss!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei



Für 6 Stück

6 Hähnchenkeulen

Für die Marinade:
80ml Speiseöl
2 TL Paprikapulver edelsüß
2 TL Salz
1/2 TL Paprikapulver scharf
1/2 TL Zucker
2 Prisen Pfeffer
2 Prisen Rosmarin
2 Prisen Currypulver

1. Alle Zutaten für die Marinade verrühren und beiseite stellen.
2. Die Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen und in eine Bratform einlegen. Die Hähnchenkeulen mit der Marinade rundum gleichmäßig bepinseln.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene), ohne Deckel, etwa 50

Minuten braten.
4. Die fertigen Hähnchenkeulen aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Tipp: Als Beilage schmecken Kartoffelsalat, Pommes, Speckbohnen und Gemüse köstlich.

