

Hähnenschlegel mit Wedges

Zutaten für die Wedges:

- 4-5 mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
- 3 AGRILUNA-Rapsöl
- Pfeffer, Salz, Pommes Gewürz, (Rosmarinzweige)

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, vierteln und 10 Min. in Wasser einlegen.
- Wasser abschütten und Kartoffeln trocken tupfen
- Kartoffeln in eine große Schüssel geben, Rapsöl und Gewürze dazu und gut durchmischen!

Zutaten Hähnenschlegel:

- 4 Hähnenschlegel
- 1TL Honig
- 2TL Salz
- 1TL Paprika edelsüß
- ½ TL Pfeffer
- 2-3EL AGRILUNA-Rapsöl
- 1EL Sojasoße

Zubereitung:

- Hähnenschlegel waschen und trocken tupfen
- Alle Gewürze + Öl + Sojasoße verrühren und in einen Plastikbeutel geben.
- Die Schlegel in den Plastikbeutel, verschließen und jetzt gut „durchmassieren“.
- 20 Min. im Kühlschrank marinieren lassen
- Backofen in dieser Zeit auf 220° O/U-Hitze vorheizen
- Schlegel auf den Ofenzauberer/White Lady legen
- Kartoffeln um die Hähnchenteile verteilen
- 20 Minuten auf unterster Schiene bei 220 ° backen
- Dann auf 200° reduzieren und noch weitere 15-20 Min. fertig backen!
NICHT WENDEN!