



Zitronenhendl

Zubereitung

Für das Zitronenhendl, zuerst das Hendln und die Knoblauchknolle in 10 Zehen (ungeschält) teilen. Die Hendlstücke salzen, pfeffern und mit dem BONA Zitronenöl, Thymianblättern und Knoblauchzehen in einen Bratentopf geben. Nun mit BONA Pflanzenöl beträufeln und das Ganze mit den Händen gut vermischen.

Die Fleischstücke mit der Haut nach oben mit einem Schuss Weißwein übergießen, mit einer Alufolie bedecken und 2 Stunden mit 160° im Backrohr backen.

Danach entfernen Sie die Alufolie, erhöhen die Hitze auf 200° und lassen das Händel noch eine halbe Stunde abgedeckt im Rohr.

Gute Beilagen zum Zitronenhendl sind Reis, grüner Salat oder Bratkartoffeln.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Kochen !!! ;-)

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Susanne Winter-Potsik.

Zutaten

2 halbe Hendln

1 Knoblauchknolle

Thymian

4 EL BONA Zitronenöl

BONA Pflanzenöl

Weißwein

Salz

Pfeffer