

Schüttel Hendl

Zubereitung:

(Für 4-6 Personen)

12-15 Hendlflügerl, 3 EL Speisestärke (Maizena), 2 EL Paprika Pulver scharf, 3 Knoblauchzehen zerdrückt, 1 TL Pfeffer, 1 EL Basilikum getrocknet, ½ EL Rosmarin getrocknet, 2 EL Staubzucker, 1 EL Salz, Öl zum Bestreichen;

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Tiefkühlsackerl geben. Die Hendlflügerl waschen und trocken tupfen. Jeweils 2-3 Flügerl in das Sackerl geben und gut durchschütteln.

Ein Backblech mit Öl bestreichen und die Flügerl darauf verteilen. Dünn mit Öl bestreichen.

Bei 190°C ca. 25-30 Minuten braten.

Bohnen – Maissalat

Zutaten:

1 Zwiebel, 150 g Speck, 2 EL brauner Zucker, 5 EL Ketchup, 1 Schuss Apfelessig, 1 Dose Mais, 1 Dose rote Bohnen;

Zubereitung:

Zwiebel und Speck würfelig schneiden und zusammen anrösten. Zucker dazu geben und leicht karamellisieren lassen. Mit Ketchup und Apfelessig ablöschen. Mais und Bohnen abtropfen lassen und dazu geben. Kurz durchköcheln lassen.

Tipp: Dieser Salat schmeckt lauwarm und kalt sehr gut!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!