

Backhendl



Zutaten

Zutat	Menge
ein ganzes Hendl	1400 g
Salz	1 TL
Paprika	1/2 TL
Curry	1/2 TL

Zubereitung

- Sous-vide-Topf vorheizen auf 70°C
- Hendl waschen und trocken tupfen
- Rückgrat raus schneiden



- Hendl platt drücken



- mit reichlich Salz, Paprika und Curry würzen
- in Beutel einschweißen (vakuumieren)
- im Sous-vide-Topf bei 70°C 4 h garen



- Backofen mit Auflaufform auf 250°C vorheizen
- Form mit Öl fetten
- Hendl aus der Tüte nehmen, Brühe für Soße verwenden

- Hendl + Rückgrat in die Auflaufform legen, Haut nach oben
- ca. 25 min backen bei mind. 250°C
Ober/Unterhitze 2.v.u. bis goldbraun



- dazu passt Brezn