



## Rezept

### Oktoberfest Haendl

## Rezept Bild



## Zutaten

- Puletlflügel
- Flüssige Butter
- Salz

## Marinade

- Pouletgewürz
- Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- Chilioel (Millas Granate) [Link](#)

## Zubereitung

Ofen auf 200°C vorheizen (Unter/Oberhitze). Pouletflügel mit flüssiger, gesalzener Butter bestreichen. Alle 10 Min. den Vorgang wiederholen. Nach 50 Min die Marinade zur Butter geben und nochmals 10 Min. in den Ofen.

## **Tipps und Tricks**

Eignet sich wahrscheinlich auch für x-Gäste. (3 Bleche voll)

## **Fazit**

Einfach und lecker.

Tags

[Geflügel](#) [Oktoberfest Haendl](#)

## **Originalrezept**

Original Schuhbeck

## **Variante**

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

## **Rezeptvideos**

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)