

Ofen-Hähnchenkeulen für 12 Personen

Zutaten

- 12 große Hähnchenkeulen (ca. 3,5–4 kg insgesamt)
- 5 EL Olivenöl
- 4 EL Paprikapulver edelsüß
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver (optional)
- 2 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL Knoblauchpulver oder 5 frische Knoblauchzehen
- 2 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Thymian
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Chiliflocken (optional)
- Saft von 1 Zitrone

Zubereitung

1. Marinade anrühren

Olivenöl mit allen Gewürzen und Zitronensaft verrühren.

2. Hähnchenkeulen marinieren

Keulen trocken tupfen und gründlich mit der Marinade einreiben.
Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

3. Backofen vorbereiten

Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

4. Gemüse für die Soße vorbereiten

Siehe hierzu das Soßenrezept

5. Backen

Hähnchenkeulen auf die Bleche legen.

Backzeit:

- insgesamt ca. **50–60 Minuten**
- nach 35 Minuten einmal wenden
- für knusprige Haut die letzten 5 Minuten Grillfunktion einschalten

Die Keulen sind fertig, wenn beim Einstechen klarer Fleischsaft austritt oder sie innen mindestens 75 °C haben.