

Huhn mit Honig und Zitrone



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Getrockneter Rosmarin	1 Esslöffel
Huhn / Hühnchen	1 kg
Leitungswasser / Stilles Wasser	125 ml
Bienenhonig	1 Esslöffel
Hühnerbrühe / Geflügelbrühe	1 Stk.
Knoblauchzehen	4 Stk.
Zitronensaft	80 ml
Olivenöl	60 ml
Oregano	1 Teelöffel
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	2 Teelöffel

Zubereitung:

Das Hühnchen (am besten Hühnerschenkel) waschen und mit Küchenrolle trocknen. Die abgewaschenen Hühnchen dann in eine flache Schüssel geben, in der sie nebeneinander Platz haben.

Olivenöl, Zitronensaft, Honig, Kräuter und Knoblauch (in dünne Scheiben schneiden) verrühren und über die Hühnerschenkel gießen. Die Schüssel dann zudecken und für mehrere Stunden (am besten 4-5 Stunden) in den Kühlschrank stellen - am besten immer ein paar mal wenden.

Danach die Schüssel herausnehmen und die Hühnerschenkel abtropfen lassen. Marinade aufheben.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Huhn auf den Rost legen und eine Fettpfanne darunter schieben. 30 Min im Ofen braten lassen und bei der Halbzeit wenden. Anschließend die Hühnerschenkel in eine flache, feuerfeste Form legen und warm stellen.

Den Bratensaft, die Marinade und den zerkleinerten Würfel Hühnerbrühe in einen Topf gießen. Anschließend Maismehl und Wasser glattrühren und dazugeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren circa 5 Min aufkochen (bis die Sauce dick wird). Über die Hühnerteile gießen und dann nochmals für 10 Min in den Ofen stellen.

Anschließend am besten mit Reis servieren

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1298-Huhn-mit-Honig-und-Zitrone.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at