

Honig Zitronen Hühnchen



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---------------------------------------|---------------------|
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Frischer Basilikum / Basilikumblätter | Etwas / nach Bedarf |
| Glatte Petersilie / Petersilgrün | Etwas / nach Bedarf |
| Zwiebeln | ½ Stk. |
| Knoblauchzehen | 1 Stk. |
| Sojasauce / Sojasoße / Shoyu | 50 ml |
| Bienenhonig | 50 ml |
| Zitronensaft | 100 ml |
| Schwarzer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Huhn / Hühnchen | ½ Stk. |

Zubereitung:

Zuerst das Hühnchen in Stücke zerteilen und anschließend mit der Zubereitung der Marinade beginnen. Die oben genannten Zutaten in deine Schüssel geben und mit dem Zauberstab zu einer homogenen Masse zerkleinern.

Die Hühnchenteile anschließend in die Marinade legen und für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Am besten bereitet man das Ganze schon am Vorabend vor.

Nach abgelaufener Zeit die Hühnchenteile aus der Marinade nehmen und in einer Pfanne je Seite ca. 2 Minuten anbraten. Danach wird das Fleisch in einen auf ca. 220°C vorgeheizten Backofen gegeben. (Tip: Am besten auf einen Gitterrost legen und darunter eine hitzebeständige Pfanne stellen)

Nach einer Bratzeit das Hühnchen auf beiden Seiten mit der Marinade einstreichen.

Zum Ende hin kann man den Ofen Modus auf Grillen stellen, damit sich eine schöne Kruste bildet.

Wenn das Fleisch gar ist wird es am besten mit Reis serviert.

(Tip: Mit dem aufgefangenen Saft in der Pfanne und der restlichen Marinade kann man eine ausgezeichnete Sauce zubereiten)

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-982-Honig-Zitronen-Huehnchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at