Karamellisiertes Knoblauch-Hähnchen

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

8 Hähnchenschenkel
3 EL Butter
4 Zehen(n) Knoblauch
50 g brauner Zucker
1 EL Honig
½ TL Oregano
¼ TL Thymian
¼ TL Basilikum
2 TL Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen, die Hähnchenschenkel salzen und pfeffern.
Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, die Petersilie waschen und ebenfalls fein hacken.

Zubereitung

In einer großen Pfanne 1 EL Butter schmelzen, die Hähnchenschenkel hunzugeben. Die Hähnchenstücke auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten, bis sie goldbraun sind, dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
Die übrige Butter in der Pfanne schmelzen und den Knoblauch darin für zwei Minuten rösten.
Nun die Hitze komplett abschalten und den braunen Zucker dazugeben, den Honig hinzufügen.
Die Kräuter dazugeben und alles gut vermengen.
Die Hähnchenschenkel auf ein Grillrost geben und mit der Sauce besprenkeln.
Im Ofen für 25 bis 30 Minuten backen, bis der Zucker karamellisiert ist.
Heiß servieren und mit frischer Petersilie bestreuen.

© 2024 coquina.de