Hähnchenbrust mit Honigkruste

Der Honig und die Barbecuesauce verleihen der Hähnchenbrust eine angenehme Süße, die perfekt mit den herzhaften Aromen harmoniert. Die Barbecuesauce bringt eine leichte Rauchnote, der Senf fügt eine milde Würze und eine leichte Schärfe hinzu, die den Geschmack abrundet. Durch das Grillen entsteht eine köstliche, leicht karamellisierte Kruste, die das Hähnchen besonders lecker macht.

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 20 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

6 Hähnchenbrustfilet
60 g weiche Butter
60 g Honig
60 ml Barbecuesauce
2 TL Senf
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Das Fleisch waschen, trockentupfen und kreuzweise einschneiden. In ein flaches Gefäß zum Marinieren legen. Senf und Pfeffer in einem Mörser oder einer Gewürzmühle grob mahlen, anschließend die Butter mit Honig, Barbecuesauce, Senf, Pfeffer und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Hälfte der Gewürzmischung über das Fleisch gießen und zugedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Zubereitung

Einen Grill vorbereiten. Die Hähnchenstücke mit der eingeschnittenen Seite nach oben 2 bis 3 Minuten grillen. Mehrmals mit der restlichen Marinade bestreichen. Statt Hähnchenfleisch kann auch Putenfleisch verwendet werden.

© 2026 coquina.de