

Hähnchen in Honig Sauce

4 Hähnchen-Keulen
(oder 500 g Hähnchenbruststücke)
100 g Butter
150 g Honig
50 g Ketchup
1 TL Senf
Curry

Hähnchen Keulen unter fließend Wasser abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und zerteilen. Die Hähnchen Keulen nebeneinander in einen Bräter legen.

Für die Honig Sauce Butter in einen kleinen Kochtopf geben und flüssigen Honig zufügen. Ketchup und Senf in den Topf geben und die Honig Sauce unter Rühren mit dem Kochlöffel einmal kurz aufkochen lassen. Die Honig Sauce mit ca. 1/2 Esslöffel Curry würzen.

Die heiße Honig Sauce gleichmäßig über die Hähnchen Keulen gießen und den Bräter auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben.

Hähnchen in Honig Sauce ca. 40 Minuten bei 175° backen und –wenn gewünscht– anschließend für ca. 5 Minuten unter dem Backofengrill auf Stufe 3 goldbraun grillen.