

Hähnchen mit Honigmarinade

8 Stk	Hähnchenschenkel oder Hühnerbrust
250 g	Honig
100 g	Butter geschmolzen
75 g	Ketchup
0.5 EL	Senf
0.5 EL	Paprikapulver
1 Prise	Salz / Pfeffer
0.5 Bund	Petersilie

Hähnchen trocken tupfen. Honig, Butter, Ketchup, Senf, Paprika, Petersilie Salz und Pfeffer vermischen, evt. in der Mikrowelle kurz erwärmen und über die Hähnchen giessen. Bei 180° ca. 40 Minuten im Backofen backen.

Revision #1

Created 30 May 2022 09:58:44 by Axel

Updated 30 May 2022 10:04:08 by Axel