



HÄHNCHEN MIT HONIG-SOJA-LASUR

FÜR 4 PERSONEN

- 1 frisches Brathähnchen (geviertelt)

Für die Marinade

- 1,5 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Dijon-Senf
- 3 – 4 EL Honig
- 2 TL Salz

In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Marinade verrühren. Die Hähnchenteile von allen Seiten kräftig mit der Marinade bestreichen und mit der Haut nach oben in einen Bräter oder eine breite Pfanne legen und ca. eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Anschließend den Backofen auf 240° vorheizen und das Fleisch ca. 15 Minuten braten. Sobald die Haut Farbe angenommen hat, die Temperatur auf 180° reduzieren und das Hähnchen in etwa 25 bis 30 Minuten fertig braten.

Das Fleisch schmeckt besonders gut, wenn Sie es vor dem Servieren ca. 5 Minuten bei leicht geöffneter Ofentür ruhen lassen.

Tipp

Als Beilage passt sehr gut Rosinen-Reis.

Guten Appetit wünscht
das Studentenwerk München!

