

Schnelles Genuss-Wunder: Honig-Senf-Hähnchen für jeden Abend!

Entdecken Sie ein köstliches Rezept für Honig-Senf-Hähnchen, ideal für schnelle und edle Abendessen. Tipps zur Zubereitung und Beilagen.

DerWesten, Deutschland - Das heutige Rezept für ein köstliches Honig-Senf-Hähnchen bietet eine ideale Lösung für ein schnelles Abendessen oder ein edles Dinner-Menü. Laut **derwesten.de** sind die Hauptzutaten für dieses Gericht einfach zu beschaffen und schnell zubereitet.

Die Zubereitung beginnt mit einer Marinade, in der Zwiebel und zwei Knoblauchzehen geschält und gehackt werden. Diese werden anschließend mit Salz, Pfeffer, drei Esslöffeln Senf und drei Esslöffeln Honig vermischt und auf vier Hähnchenbrustfilets verteilt. Nach einer einstündigen Marinierzeit im Kühlschrank werden die Filets goldbraun in einer Pfanne angebraten.

Zubereitung der Soße

Nachdem das Hähnchen angebraten ist, wird es aus der Pfanne genommen. In der gleichen Pfanne werden zwei Esslöffel Butter geschmolzen, gefolgt von den angebratenen Zwiebeln, die glasig werden. Dann werden 200 Milliliter Hühnerbrühe und 200 Milliliter Sahne hinzugefügt, die Mischung glatt gerührt und mit einem Teelöffel getrocknetem Thymian sowie Paprikapulver, Salz und Pfeffer gewürzt. Das Hähnchen kommt zurück in die Pfanne, wo es einige Minuten köcheln lässt, bis die Soße eindickt und das Hähnchen gar ist.

Optional kann das Hähnchen vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreut werden. Als Beilagen empfehlen sich Kroketten, Kartoffelkrapfen oder Reis sowie Gemüse wie Brokkoli oder Paprika.

Weitere köstliche Hähnchengerichte

Für die Fans von Hähnchen gibt es auch das Rezept für Hähnchen Provençal, das laut **chefkoch.de** ebenfalls eine hervorragende Wahl darstellt. Dieses Gericht benötigt eine etwas längere Zubereitungszeit, ist aber ebenso schmackhaft. Der Prozess umfasst das Schälen und Schneiden von Kartoffeln, das Würzen von Hähnenteilen mit Salz und Pfeffer sowie das Übergießen mit Sahne und dem Streuen von Kräutern der Provence.

Im Backofen gart das Gericht bei 175 °C Umluft für etwa 1,5 Stunden und entfaltet dabei einen aromatischen Duft, der auch die anspruchsvollsten Gaumen erfreuen wird. Weitere genussvolle Rezepte wie ein bunter Obstsalat mit Balsamico-Creme oder ein herzhaftes Rigatoni-Auflauf runden die Rezeptvorschläge ab.

Die Kombination aus diesen Gerichteschmuckstücken bietet eine Vielzahl an Möglichkeiten, sich in der Küche auszutoben, während die Zubereitung sowohl einfach als auch zeitsparend bleibt. Ob für ein schnelles Abendessen oder ein aufwendigeres Dinner, das Honig-Senf-Hähnchen ist die perfekte Wahl für jeden Anlass.

Details	
Ort	DerWesten, Deutschland
Quellen	• www.derwesten.de • www.chefkoch.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de