



Kräuterhuhn mit Honigkruste

Zutaten für 4 - 5 Personen

1 Huhn zu ca 1 1/2 kg, oder 5 ganze Hühnerbrüste mit Haut und Knochen oder 6 Hähnchenschenkel
1 Teel. Salz
ein bis zwei Prisen Pfeffer
je ein Teel. Kräuter, z.B. Kerbel, Estragon und Rosmarin
2 Essl. flüssige Butter
2 Essl. Honig

Zubereitung:

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Das Huhn von innen und außen mit dem Salz und den Kräutern einreiben.

In einen Bräter o.ä. legen und mit der Butter und dem Honig bestreichen. Die Garzeit beträgt etwa 1 bis 1,5 Stunden. Innerhalb der Garzeit immer wieder mit Butter/Honig bestreichen. Wir haben die Hühnerschenkel auf dem Grill gebraten, das ist Übungssache und wird nicht ganz so schön wie im Backofen. Eine Variante wären aber

Hühnerbrustfilets, welche dann auch mit den Kräutern und dem Honig eingestrichen werden und einfach in der Pfanne über dem Feuer gebraten werden. Dann gibt es allerdings leider keine Kruste.

Anmerkung am Rande: der Köchin liebstes Rezept sind diese Kräuterhühner, die sind soooo lecker!!



Dazu gabs bei uns die Sahnemöhren und Brot.

© [Leben Anno 1482 e.V.](http://www.1482ev.de)

1. Vorstand:
Stephan Drexler
Guntherstr. 23
76297 Stutensee

Tel.: 07244 – 92332
Mobil: 0177 – 6446505

2. Vorstand:
Thomas Summa
Friedrichstr. 10
78050 Villingen-Schwenningen

Tel.: 07721-58323
Mobil: 0177-7898312

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: leben_anno_1482ev@gmx.net