



Cremiges Honig-Senf-Hähnchen mit Bacon

★★★★★

Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Kochzeit:** 55 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 10 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 4 Portionen **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 Knoblauchzehe
3 EL Honig
3 EL mittelscharfer Senf z.B. Löwensenf Mittelscharf Mild
1 EL Olivenöl
4 Hähnchenbrustfilets
100 g Bacon
200 ml Sahne
Salz

Petersilie zum Garnieren

Ofenkartoffeln und Bohnen optional als Beilage

BESCHREIBUNG

Leute, wichtige Frage: Seid ihr Marinierer? Ich finde es ja mega, wenn Fleisch, Gemüse und Co. durch ne gute Marinade unglaublich viel Geschmack bekommen. Da gibt's nur ein klitzekleines Problem. Es ist immer so ultra schade, wenn ich die Marinade anschließend wegkippen muss. Kennt ihr? Dann habe ich gute Neuigkeiten für euch! Beim cremigen Honig-Senf-Hähnchen mit Bacon verwenden wir die Marinade nämlich doppelt:

1. Marinieren. Die Honig-Senf-Marinade sorgt dafür, dass unser Chicken herrlich saftig wird
2. Sauce. Sobald das Filet den ganzen Geschmack aufgenommen hat, kochen wir daraus mit ein bisschen Sahne cremigste Honig-Senf-Sauce

Klingt gut? Dann lasst uns man loslegen.

ZUBEREITUNG

Für das Honig-Senf-Hähnchen mit Bacon rühren wir als Erstes, genau, die Marinade

an. Dafür vermischen wir Honig, guten Löwensenf Mittelscharf Mild, Knoblauch und einen Löffel Olivenöl. Noch ein bisschen Salz dran, dann darf das Hähnchen darin den vollen Honig-Senf-Geschmack aufnehmen. Als Nächstes brutzeln wir den Bacon herrlich knusprig. Jetzt müssen wir nur noch das Hähnchen von beiden Seiten bräunen, den Rest der Marinade hinzufügen und alles mit Sahne zu cremiger Perfektion köcheln lassen.

ANLEITUNG

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit Honig, Senf und Olivenöl in einer großen Schüssel vermischen und salzen. Küchenfertige Hähnchenbrustfilets gut mit der Marinade vermengen, beiseite stellen und mindestens 15 Minuten marinieren lassen.
2. Den Bacon in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
3. Hähnchenbrustfilets abtropfen lassen, dann in dem Baconfett von beiden Seiten jeweils 4 Minuten braten.
4. Restliche Marinade und Sahne hinzufügen und einköcheln lassen, bis das Hähnchen gar und die Sauce cremig ist.
5. Nach Geschmack mit etwas mehr Senf abschmecken.

Mit Beilagen nach Wahl genießen.

Tipp:

Ihr könnt das Fleisch wunderbar schon ein paar Stunden vorher marinieren und bis zum Braten im Kühlschrank durchziehen lassen. So bekommt es noch mehr Geschmack. Super lecker dazu schmecken Ofenkartoffeln und grüne Bohnen.