



KARAMELLISIERTES HÄHNCHEN

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 Hähnchen, ca. 1 kg
- 40 g Honig
- 4 EL Sojasoße
- Salz, grober Pfeffer, Steakpfeffer
- Küchengarn

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Hähnchen waschen und mit Küchengarn trocken tupfen. Innen kräftig salzen und das Hähnchen zunähen. Hähnchenhaut mit grobem Pfeffer einreiben. Salzen, mit etwas Steakpfeffer bestreuen und in eine Fettpfanne setzen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 70 Minuten garen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit den Honig mit der Sojasoße verrühren und das Hähnchen damit bepinseln.

