Hühnchen in Honig-Senf-Zitronen-Soße

Zutaten (4 Personen)

- 8 Hünchenunterkeulen (ca. 1000 g)
- 50 g Honig
- 4 EL Senf
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchknolle
- Thymianzweige
- Rosmarinzweige
- Salbeiblätter
- Pfeffer
- Salz
- Paprikapulver edelsüß
- Olivenöl

Zubereitung

Hünchenunterkeulen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in etwas Olivenöl in der Pfanne anbraten.

Für die Soße die Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Saft, Abrieb, Honig und Senf vermischen.

Oberes Drittel der Knoblauchknolle abschneiden und entfernen. Die Knolle mit der Schnittfläche nach oben zu den Hünchen legen. Hühnchenteile und Knoblauchknolle mit der Soße übergießen. Thymian, Rosmarin und Salbei hinzugeben und alles **ca. 40 Minuten** bei **mittlerer Hitze** in der abgedeckten Pfanne köcheln bis das Hühnchen gar ist.

Dazu passt: Gerösteter Rosenkohl und Süßkartoffel aus dem Ofen.

From:
https://www.fritzwiki.de/ - **FritzWiki**

Permanent link:
https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:huehnchen_in_honig-senf-zitronen-sosse

Last update: **15.02.2026 11:52**