Karamellisiertes Knoblauch-Hähnchen

Karamellisiertes Knoblauch-Hähnchen ist ein köstliches und aromatisches Gericht. Der braune Zucker und der Honig verleihen dem Hähnchen eine angenehme Süße, die perfekt mit der Würze des Knoblauchs harmoniert. Die Kombination aus Oregano, Thymian und Basilikum sorgt für eine aromatische Kräuternote, die das Gericht wunderbar abrundet.
Durch das Braten und anschließende Backen im Ofen bleibt das Hähnchen saftig und zart. Das Karamellisieren des Zuckers auf dem Hähnchen sorgt für eine leicht knusprige, goldbraune Kruste.
Dieses Gericht ist ideal für ein besonderes Abendessen und lässt sich gut mit Beilagen wie Reis, Kartoffeln oder einem frischen Salat kombinieren.

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

8 Hähnchenschenkel
3 EL Butter
4 Zehen(n) Knoblauch
50 g brauner Zucker
1 EL Honig
½ TL Oregano gerebelt
¼ TL Thymian gerebelt
¼ TL Basilikum gerebelt
2 TL Petersilie frisch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen, die Hähnchenschenkel salzen und pfeffern.
Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, die Petersilie waschen und ebenfalls fein hacken.

Zubereitung

In einer großen Pfanne 1 EL Butter schmelzen, die Hähnchenschenkel hinzugeben. Die Hähnchenstücke auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten, bis sie goldbraun sind, dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
Die übrige Butter in der Pfanne schmelzen und den Knoblauch darin für zwei Minuten rösten.
Nun die Hitze komplett abschalten und den braunen Zucker dazugeben, den Honig hinzufügen. Die getrockneten Kräuter dazugeben und alles gut vermengen.
Die Hähnchenschenkel auf ein Grillrost geben und mit der Sauce besprenkeln.
Im Ofen für 25 bis 30 Minuten backen, bis der Zucker karamellisiert ist.
Heiß servieren und mit frischer Petersilie bestreuen.

© 2026 coquina.de