

**Rezepte > aus dem Ofen > Rezept : Hähnchenteile gegrillt mit Honigglasur**  
**Hähnchenteile gegrillt mit Honigglasur**

**Zutaten für 4 Portionen:**

1 großes Biohähnchen,  
Olivenöl,  
Salz

**Zutaten für die Honigglasur:**

4 EL Waldhonig,  
Saft und Schale einer ungespritzten  
Zitrone,  
1 EL frischer Rosmarin fein gehackt,  
2 EL trockenen Weißwein,  
1 EL Weißweinessig,  
2 TL Dijonsenf,  
2 EL Olivenöl



**Zubereitung:**

Für die gegrillten Hähnchenteile mit Honigglasur den Backofen auf 180 C Heißluft vorheizen. Das Hähnchen in Stücke teilen und salzen und mit Olivenöl einpinseln. Mit der Haut nach unten auf den Rost über der Saftpfanne legen und 20 Minuten braten. Für die Honigglasur Honig, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, Rosmarin, Wein, Essig, Senf und Olivenöl in einem kleinen Topf aufkochen. Bei kleiner Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Nun die Hähnchenteile immer wieder mit der noch warmen Glasur bestreichen. Die Garzeit bei einem Biohähnchen ist ungefähr 40 Minuten. Sollten die Hähnchenteile zu braun werden, mit Alufolie abdecken.

Beilagen: Stangenweißbrot und Salate