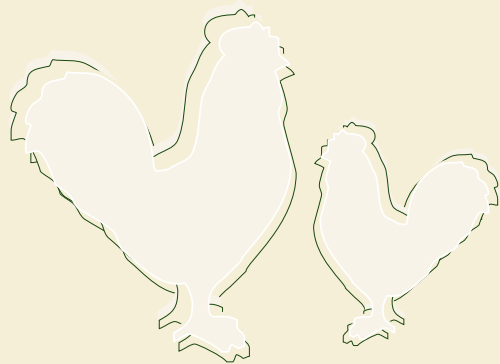


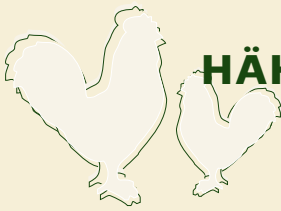


## HÄHNCHENTEILE

*in Ahornsirup-Dijonsensauce*



**Landgeflügel**



# HÄHNCHENTEILE

## *in Ahornsirup-Dijonsenfauce*

### **Zutaten für 4 Personen:**

|       |  |
|-------|--|
| 600 g | Hähnchen (z.B. Schnitzel, Brustfilet, Unterkeulen) |
| 125 g | Dijon-Senf   |
| 75 ml | Ahornsirup   |
| 1 EL  | Rotweinessig                                       |
|       | Salz und Pfeffer                                   |
| 2     | Rosmarinzwige, frisch, fein gehackt                |



### **Zubereitung:**

Die Hähnchenteile salzen und pfeffern. In eine ofenfeste Form legen. Senf, Sirup und Essig verrühren und abschmecken. Nach Belieben kann auch mehr Soße angemischt werden. Die kalte Marinade über die Hähnchenteile gießen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft garen.

Die Schnitzel brauchen etwa 20 Minuten, Brustfilet 30 Minuten und Unterkeulen 40 Minuten Garzeit. Mit feingehacktem Rosmarin garnieren und servieren.

Dazu passen z.B. Reis und glasierte Möhren.