

>> Karamellisiertes Hähnchen <<

Zutaten (für 4 Personen)

1 Hähnchen, ca. 1 kg
Salz, grober Pfeffer
Steakpfeffer
40 g Honig
4 EL Sojasauce
Küchengar



Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Hähnchen waschen und mit Küchenpapier 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 70 Minuten garen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit den Honig mit der Sojasauce verrühren und das Hähnchen damit bepinseln.