

# BARBECUE-HÄHNCHEN AUS DEM OFEN

Barbecue-Alternative für „Indoor-Griller“

20-30  
Minuten  
VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT



90  
Minuten  
BRAT- & SCHMORZEIT



2  
Genießer  
ANZAHL DER PERSONEN



## ZUTATEN:

- 4 Hähnchenkeulen oder Hähnchenbrüste (oder gemischt)
- 2 EL Honig
- 2 EL Ketchup
- 1 EL Sojasauce (hell)
- 1 EL Chilisauce (süß-scharf)
- 500 g festkochende Kartoffeln (z. B. Drillinge)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- 1 Zweig frischer Rosmarin oder 3 TL getrocknete Rosmarinnadeln
- 4 Zweige frischer Thymian oder 3 TL getrocknete Thymianblätter
- 200 g Tomaten (z. B. kleine Strauchtomaten)
- Salz
- Pfeffer

## DAS PASST DAZU:

### BEILAGEN:

- grüner oder gemischter Salat
- Baguette oder Ciabatta
- Blattspinat



Rezept direkt  
auf dem  
Smartphone  
oder Tablet  
anschauen?



## SO GEHT'S:

1. Ofen auf 160° Umluft oder 170° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Hähnchenteile kräftig mit Pfeffer und Salz würzen und einreiben und beiseitestellen.
3. Den Honig mit dem Ketchup, der Sojasauce und der Chilisauce in einen Topf geben und vermischen. Anschließend kurz aufkochen lassen. Nun werden die Hähnchenteile mit der Sauce bepinselt.
4. Die Kartoffeln schälen (ist bei neuen Kartoffeln/Drillingen vielleicht nicht nötig) und in gleich große Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Zwiebeln schälen und in grobe Stücke (ungefähr wie die Kartoffeln) schneiden.
5. Die Thymianblätter abzupfen und mit den Rosmarinnadeln vermischen. Dabei etwas der Mischung für später zurückbehalten.
6. Nun die Kartoffeln, den Knoblauch und die Zwiebeln mit der Gewürzmischung vermengen und noch salzen und pfeffern. Am Schluss das Öl dazu geben und alles derart schwenken und umrühren, dass alles gut mit Öl benetzt ist.
7. Diese Mischung nun in eine Auflaufform oder auf ein Backblech verteilen und die Hähnchenteile darauf platzieren. Ggf. 4 EL Wasser zufügen.
8. Die Form/das Blech auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und 1,5 h braten. Dabei bei Bedarf ggf. nochmal 2 EL Wasser nachgeben.
9. Die Tomaten über Kreuz einritzen und nach 45 Min. mit hinzugeben. Nach Ablauf der Garzeit werden die Tomaten noch mit den zurückbehaltenen, frischen Kräutern garniert.

