

Brathuhn in Barbecuesauce mit Honig

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	Brathuhn (ca. 1,5 kg)
4 EL	Maiskeimöl
4 EL	Orangenlikör
300 g	Babykartoffeln
4 EL	Kikkoman Teriyaki Marinade
3 EL	Kikkoman Teriyaki BBQ- Sauce mit Honig
0,25 Bund	Petersilie Schwarzer Pfeffer zum Würzen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen.

Schritt 2

Kartoffeln gut waschen.

Schritt 3

Brathuhn und Kartoffeln mit Öl und Kikkoman Teriyaki Marinade großzügig einreiben. Mit Orangenlikör übergießen.

Schritt 4

Einige Petersilien-Stängel in die Bauchhöhle geben.

Schritt 5

Die Keulen mit einem feuerfesten Küchengarn zusammenbinden.

Schritt 6

Beides in eine passende Schmorform geben. Brathuhn für 1 Stunde schmoren.

Schritt 7

Huhn aus dem Ofen nehmen und mit Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig gut bepinseln. Für 20 bis 30 Minuten weiterschmoren, bis die Haut karamellisiert.

Schritt 8

Vor dem Servieren Huhn pfeffern und Kartoffeln mit Petersilie bestreuen.