

Startseite > Rezeptsuche

POULETSCHENKEL MIT HONIG-SESAMKRUSTE

ZUTATEN

Für 4 Personen

Bratcrème zum Ausbuttern
2 EL flüssiger Honig
3/4 TL Salz
1/2 TL Curry
4 Pouletschenkel
2 EL Sesam



ZUBEREITUNG

- 1** Honig, Salz und Curry verrühren. Pouletschenkel damit einpinseln. Sesam darauf streuen.
- 2** Pouletschenkel in eine mit Bratcrème ausgebutterte Ofenform legen.
- 3** In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten goldbraun braten.
- 4** Pouletschenkel auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu passt rührgebratenes Chinakohlgemüse.

©2008 LE MENU