

Rezept

# Hähnchen mit Cocktailsauce

Ein Rezept von Hähnchen mit Cocktailsauce, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> Hähnchenbrustfilet	Salz
2-3 EL neutrales Öl	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner	Saft von 1 Zitrone
<b>250 g</b> fettarme Mayonnaise	<b>1 Becher</b> Aprikosenjoghurt (150 g)
3-4 EL Ketchup	Salz
Pfeffer	Worcestersauce

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 80° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Die Hähnchenfilets abspülen, trockentupfen und salzen. Im heißen Öl rundherum anbraten. Die Gewürze auf dem Fleisch verteilen, dieses mit Zitronensaft beträufeln und zugedeckt 60 Min. im Ofen ziehen lassen. Abkühlen lassen.
2. Mayonnaise, Joghurt und Ketchup glatt rühren. Den Bratfond vom Hähnchen durch ein Sieb dazugießen und unterrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce würzen.
3. Hähnchenfilets jeweils längs halbieren, Hälften schräg in ca. 2 cm breite Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten. Zum Servieren mit der Sauce überziehen.