Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Honighähnchen mit Thymian und Lavendel

Ein Rezept von Honighähnchen mit Thymian und Lavendel, am 08.10.2026

Zutaten

1	kleines Hähnchen (ca. 1 kg)
	Pfeffer
6 Zweige	frischer Lavendel mit Blüten
5	Knoblauchzehen
3 EL	neutrales Pflanzenöl
3 EL	flüssiger Honig
	Salz
6 Zweige	frischer Thymian
1	Bio-Zitrone
100 g	kleine Schalotten
300 ml	trockener Weißwein (oder Gemüsefond + 2 EL Zitronensaft)
100 g	kleine schwarze Oliven

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Hähnchen innen und außen waschen und trocken tupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Kräuterzweige waschen und trocken schütteln. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und vierteln. Die Knoblauchzehen ungeschält mit dem Messerrücken zerdrücken. Die Schalotten schälen. Die Zitronenstücke, 2 Knoblauchzehen und je 2 Kräuterzweige in den Hähnchenbauch stecken.

3. Das Öl in den Bräter geben, etwas verteilen und das Hähnchen mit der Brustseite nach unten hineinlegen. Von 2 Thymianzweigen und den übrigen Lavendelzweigen Blätter und Blüten abzupfen und über das Hähnchen streuen. Schalotten und übrigen Knoblauch darum herum im Bräter verteilen. Den Bräter in den heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) schieben und das Hähnchen darin 20 Min. braten. Dann die Hälfte des Weißweins angießen und weitere 20 Min. braten.

4. Inzwischen die Blättchen vom übrigen Thymian zupfen, hacken und mit dem Honig und 1 Prise Salz in einem Pfännchen erwärmen. Das Hähnchen mit dem Thymianhonig bestreichen, wenden und auf der Brustseite ebenfalls mit Thymianhonig einpinseln. Den übrigen Wein angießen und die Oliven hinzufügen. Weitere 20-25 Min. braten, das Hähnchen dabei noch einmal mit dem Rest des Honigs einpinseln. Um zu sehen, ob das Hähnchen fertig ist, stechen Sie in die Brust und in die dickste Stelle einer Keule. Wenn das leicht geht und dabei klarer Fleischsaft austritt, ist das Hähnchen fertig. Ist die Flüssigkeit noch rosig, noch 5-10 Min. weiterbraten (dann gegen Ende evtl. mit Alufolie abdecken, damit die Honigkruste nicht zu dunkel wird, und evtl. noch etwas mehr Weißwein angießen).

5. Das Hähnchen herausnehmen, mit der Geflügelschere teilen, die Füllung entfernen und wegwerfen. Die Hähnchenhälften teilen und zuerst jeweils ein Stück auf vorgewärmte Teller geben. Etwas von dem Bratensaft, den Schalotten und Oliven dazugeben und mit knusprigem Baguette und dem Weißwein, den Sie auch für die Sauce verwendet haben, servieren. (Den Rest vom Hähnchen halten Sie im Bräter im abgeschalteten Ofen für den Nachschlag warm.)