

## Rezept

# Provenzalische Honighähnchenkeulen

Ein Rezept von Provenzalische Honighähnchenkeulen, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>2</b> Auberginen	Salz
6-8 Schalotten	<b>200 g</b> Kirschtomaten
<b>1</b> junge Knoblauchknolle	<b>6</b> große Hähnchenkeulen (je ca. 250 g)
Pfeffer	<b>1</b> 1/2 EL getrocknete Kräuter der Provence
<b>8 EL</b> Olivenöl	1/4 l Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
<b>3 EL</b> flüssiger Honig	<b>1 TL</b> getrocknete Lavendelblüten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

## Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen, etwa 2 cm groß würfeln, mit Salz bestreuen und Wasser ziehen lassen. Die Schalotten schälen und vierteln. Die Kirschtomaten waschen. Den Knoblauch in Zehen teilen, die inneren, beim jungen Knoblauch noch weichen Hüllen dran lassen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Hähnchenkeulen im Gelenk teilen, kalt abwaschen und abtrocknen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. 2 EL Olivenöl auf ein tiefes Backblech sprenkeln, die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten darauf verteilen. Die Auberginen ausdrücken, trocken tupfen und mit Schalotten, Kirschtomaten und Knoblauchzehen dazwischen verteilen. Das übrige Öl darüberträufeln, den Wein angießen und das Blech für ca. 10 Min. in den Ofen (Mitte, Umluft 180°) schieben.
3. Den Honig mit dem getrockneten Lavendel verrühren. Das Blech kurz aus dem Ofen nehmen, die Hähnchenstücke umdrehen und mit etwas Lavendel-Honig-Mischung bepinseln. Zurück in den Ofen schieben und ca. 15 Min. weiterbraten, dabei noch zweimal mit Honig einpinseln. Zum Schluss den Grill zuschalten und die Hähnchenstücke in 5 Min. goldbraun übergrillen.
4. Die Hähnchenstücke auf sechs vorgewärmte Teller verteilen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und dazugeben. Diesen Hauptgang mit knusprigem Weißbrot und trockenem Weißwein servieren.