

## Rezept

# Zitronen-Honig-Sauce

Ein Rezept von Zitronen-Honig-Sauce, am 28.11.2023

## Zutaten

- |                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| <b>4</b> Frühlingszwiebeln | <b>2</b> rote Chilischoten    |
| <b>1</b> Bio-Zitrone       | ½ Bund Petersilie             |
| <b>1 EL</b> Olivenöl       | ⅛ l Weißwein oder Hühnerbrühe |
| <b>3 TL</b> Honig          | Salz                          |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Chilischoten waschen und mit den Kernen fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen fein schneiden.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe mit den Chilis darin unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. braten. Mit dem Wein ablöschen und aufkochen. Die Sauce mit dem Honig und etwa 3 EL Zitronensaft abschmecken, salzen und Petersilie untermischen. Über dem gewünschten Fleisch verteilen (passt gut zu gebratenen Hähnchenschnitzeln oder Geschnietztem).