

# HONIG-SENF-HÄHNCHEN

mit Bacon

## Zutaten

für 4 Portionen

1	ECHT RHÖNER Knoblauchzehe (oder 1 TL ECHT RHÖNER Knoblauch-Würze)
3 EL	ECHT RHÖNER Blütenhonig
3 EL	ECHT RHÖNER Senf, mittelscharf
1 EL	ECHT RHÖNER Hanföl
4	Hähnchenbrustfilets
100 g	Bacon
200 ml	Sahne
	Salz
	Kartoffeln

## Zubereitung

1. Zuerst die Knoblauchzehe klein schneiden und zusammen mit dem Blütenhonig, Senf und Hanföl in einer großen Schüssel vermischen und nach Bedarf salzen. Die Hähnchenbrustfilets gut mit der Marinade vermengen, beiseite stellen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen.
2. Den Bacon in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
3. Die Hähnchenbrustfilets ein wenig abtropfen lassen und anschließend im Baconfett von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten. Die restliche Marinade und Sahne hinzufügen und einkochen lassen, bis das Hähnchen gar und die Soße cremig ist. Nach Geschmack noch mit etwas Senf abschmecken.
4. Mit Beilage nach Wahl - z.B. Ofenkartoffeln - genießen.