

Barbecue-Hähnchen aus dem Ofen

Für 4 Portionen

125 g Ketchup	100 ml Apfelessig	30 ml Bourbon
50 g Rohrohrzucker	0,25 TL Chiliflocken	0,5 TL geräuch. Paprikapulver
0,5 TL Knoblauchgranulat	0,5 TL Meersalz	4 Hähnchenbrustfilets

Ketchup mit Apfelessig, Bourbon, Rohrzucker, Chili, Paprika, Knoblauch und Salz verrühren. der Masse mit den Hähnchenbrüsten in einer Schüssel vermengen. Rest beiseite stellen.

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen, die Hähnchenbrüste auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 25-30 Minuten backen.

Zwischendurch immer wieder mit der restlichen Marinade bestreichen. Die letzten 5 Minuten den Backofengrill einschalten.

NN am 19. April 2026