# Hühnerbrust gegrillt in süßer Honigmarinade

Wenn eine Hühnerbrust gegrillt in süßer Honigmarinade serviert wird, greifen die Gäste gerne zu. Das Rezept hierfür ist kinderleicht und auch für Anfänger geeignet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Hühnerbrust |
| 2 TL | Honig |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Packung | Kräutermischung (für Fleisch) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die Hühnerbrust gegrillt in süßer Honigmarinade die Hühnerbrust in breite Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Honig mit Olivenöl und Knoblauch zu einer Marinade verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Kräutermischung abschmecken.

3. Hühnerbrust rundherum mit der Marinade einpinseln und zügig auf beiden Seiten auf dem heißen Grill garen. Dabei immer wieder mit der restlichen Marinade bestreichen. Vom Grill nehmen und sofort servieren.

hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm



## Tipp

Zur Hühnerbrust schmeckt knuspriges Stangenweißbrot und ein gemischter Salat.