

# Hähnchen Pollo Fino mit UnserSüsser



## Zutaten

4 Hähnchen Pollo Fino

2 EL süßer Senf von SenfmitHerz

1 EL Honig

1 EL weiches Butterschmalz

2 Zehen Knoblauch

1 kleiner Zweig Rosmarin

Apfelsaft oder Calvados

Salz und Pfeffer, Gewürze nach Belieben



Nur so lecker mit den Produkten aus unserem Shop!

## Zubereitung

**Step 1:** Senf, Honig, Butterschmalz, Salz und Pfeffer verrühren und damit das Fleisch marinieren. Die Soße eine Stunde einwirken lassen.

**Step 2:** Danach unter die Haut der Pollo Finos nach Belieben kleingeschnittenen Knoblauch und Rosmarin stecken und in eine Rolle rollen.

**Step 3:** Die Rollen in eine feuerfeste, gefettete Form legen und mit etwas Calvados oder Apfelsaft übergießen.

**Step 4:** Bei 180 Grad Umluft ca. 15 min im Backofen garen. Danach die Hähnchen mit dem Knobifreund übergießen und für weitere 5 min bei 160 Grad in den Ofen schieben.

**Unser Tipp:** Für den „Normalverbraucher“ werden hier 2 Zehen Knoblauch angegeben, mein Opa als Knoblauchliebhaber empfiehlt aber gerne die Menge etwas zu erhöhen.

## Die Ölfreunde

Donautalstr. 17 | 88631 Beuron/Thiergarten  
Tel.: 07570 666 | info@dieoelfreunde.de

Hier zum Rezept:

<https://dieoelfreunde.de/Haehnchen-Pollo-Fino-mit-UnserSuesser>