WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Grill-Hähnchen mit Kartoffel-Gurkensalat

Zutaten (für 4 Personen):

1 Hähnchen
7 EL Sonnenblumenöl
2 TL Paprikapulver edelsüß
0.5 TL Paprikapulver geräuchert
1 TL Curry
Salz und Pfeffer
750 g festkochenende Kartoffeln
0.5 Salatgurke
1 Bund Radieschen
2 Schalotten
2 EL Weißweinessig
400 ml Geflügelbrühe
1 EL Senf
Schnittlauch



Nährwerte:

Pro Portion ca. 711 kcal, 40 g Fett, 32 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Grill-Hähnchen mit Kartoffel-Gurkensalat

Zubereitung:

1. Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.



2. Für das Grill-Hähnchen zuerst 4 EL Öl mit beiden Paprikapulver-Sorten, Curry und etwas Salz und Pfeffer verrühren.



3. Das Hähnchen von allen Seiten mit dem Paprika-Öl bepinseln,…

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Grill-Hähnchen mit Kartoffel-Gurkensalat



4. … 200 ml Geflügelbrühe angießen und etwa 90 Minuten bei 200 °C im Ofen garen.
   In der Zwischenzeit die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Gurke und Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Alles mischen.



5. Schalotten schälen, fein würfeln und in 3 EL Öl etwa 1 Minute andünsten.



Grill-Hähnchen mit Kartoffel-Gurkensalat

6. Mit Essig ablöschen, 200 ml Brühe und Senf unterrühren und bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten einkochen lassen.



7. Die heiße Marinade über Kartoffeln, Gurke und Radieschen geben, gut vermischen, ziehen lassen und mit Schnittlauch und Salz und Pfeffer abschmecken.



8. Grill-Hähnchen aus dem Ofen nehmen und mit dem Kartoffelsalat genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Grill-Hähnchen mit Kartoffel-Gurkensalat



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**