



## Drumsticks mit Sucuk auf türkischem Pilaw

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

1.2 kg Hähnchenunterschenkel  
8 EL Olivenöl  
1 Zitrone  
1 EL Paprikagewürz (edelsüß)  
1 TL Pul Biper (türkisches Gewürz)  
Salz und Pfeffer  
125 g Sucuk  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 TL Curry  
4 Tomaten  
50 g Sultaninen  
500 ml Geflügelfond  
250 g Reis  
50 g Pinienkerne  
Petersilie



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 801 kcal, 55 g Fett, 35 g Kohlenhydrate, 52 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

60 Minuten

## Drumsticks mit Sucuk auf türkischem Pilaw

### Zubereitung:

1. Zuerst 6 El Öl, Zitronensaft und -abrieb, Paprikapulver, Pul Biper und etwas Salz und Pfeffer mischen.



2. Dann die Drumsticks rundherum mit der Marinade bestreichen.



3. Anschließend bei 180 Grad circa 35 Minuten im Ofen garen.





## Drumsticks mit Sucuk auf türkischem Pilaw

4. In der Zwischenzeit Sucuk in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Alles in 2 EL Öl circa 4 bis 5 Minuten anbraten.



5. Mit Curry, Tomatenwürfeln und Sultaninen weitere 5 Minuten braten.



6. Jetzt den Geflügelfond angießen und mit dem Reis circa 20 Minuten köcheln lassen.



7. Zum Schluss alles mit gehackter Petersilie und Salz und Pfeffer

## Drumsticks mit Sucuk auf türkischem Pilaw

abschmecken, mit den Pinienkernen toppen und genießen. Lezzetli!



8. Guten Appetit! Lasst euch diese leckeren Drumsticks schmecken...





## Drumsticks mit Sucuk auf türkischem Pilaw



### 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-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)