

## **Drumsticks mit Spargel und Rhabarber**

### Zutaten (für 4 Personen):

1.2 kg Hähnchenunterschenkel

1 kg Spargel

1 Zwiebel

50 g gesalzene Butter

1 TL Wacholderbeeren

200 ml Sekt

200 ml Gemüsebrühe

2 Rosmarinzweige

2 EL Öl

100 g Rhabarber

3 EL Honig

Salz und Pfeffer



#### Nährwerte:

Pro Portion ca. 426 kcal, 20 g Fett, 28 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß

#### Zubereitungszeit:

60 Minuten



## **Drumsticks mit Spargel und Rhabarber**

### Zubereitung:

1. Spargel schälen, holzige Enden entfernen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Beides mit der Butter und den Wacholderbeeren in eine flache Form geben.



2. Sekt, Brühe und Rosmarin dazugeben und im Ofen bei 180 Grad circa 45 Minuten garen.



3. Hähnchenunterschenkel in dem Öl von allen Seiten...





Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

### **Drumsticks mit Spargel und Rhabarber**

4. ... scharf anbraten, bis sie schön goldbraun gebraten sind.



5. Rhabarber in feine Streifen schneiden, zwischen dem Spargel verteilen, Honig darüber geben. Hähnchenunterschenkel obenauf legen und alles weitere 15 bis 20 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Drumsticks mit Spargel und Rhabarber aus dem Ofen holen und geniiiiiiiiiieeeeeeeeeeeeeeeee.  $\mbox{$\mathbb{N}$}$ 





# **Drumsticks mit Spargel und Rhabarber**



#### **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**