WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen à la Moutarde

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel
60 g Senf
1 TL Paprika edelsüß
Salz und Pfeffer
1 Zwiebel
100 g Bacon
2 EL Olivenöl
200 ml Weißwein
150 ml Sahne
1 EL grober Senf
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 819 kcal, 42 g Fett, 42 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen à la Moutarde

Zubereitung:

1. Zuerst Senf mit Paprikapulver und etwas Salz und Pfeffer mischen und die Hähnchenschenkel damit rundherum bestreichen.



2. Dann die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit dem Bacon in Öl anbraten. Kurz zur Seite stellen.



3. Jetzt die Schenkel in der gleichen Pfanne von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten anbraten.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen à la Moutarde



4. Weißwein angießen, etwas reduzieren,…



5. …Bacon und Zwiebeln wieder dazugeben und alles circa 30 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.



Hähnchen à la Moutarde

6. Zum Schluss noch die Sahne und den groben Senf einrühren, kurz aufkochen,…



7. …nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Baguette genießen. Wer möchte, kann noch etwas Zitronensaft über die Hähnchenschenkel träufeln. Lecker!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen à la Moutarde



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**