WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchengeschnetzeltes Kebab Style mit türkischem Reis

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenbrustfilets
500 g Joghurt
6 EL Olivenöl
2 Zitronen
2 EL Tomatenmark
2 TL Kreuzkümmel
2 TL Koriander
2 TL Paprikagewürz (edelsüß)
Koriander
300 g Reis
0.5 TL Salz
1 TL Pfeffer
40 g Kritharaki
2 EL Butter
500 ml Gemüsebrühe



Nährwerte:

Pro Portion ca. 711 kcal, 34 g Fett, 42 g Kohlenhydrate, 54 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten (ohne Marinier-Zeit)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchengeschnetzeltes Kebab Style mit türkischem Reis

Zubereitung:

1. Zuerst je 4 EL Joghurt und Öl, Saft 1 Zitrone, Tomatenmark, Kreuzkümmel, Koriander- und Paprikapulver mit etwas Salz und Pfeffer mischen.



2. Dann die Hähnchenbrustfilets in dünne Scheiben oder Streifen schneiden und Hähnchengeschnetzeltes mindestens 1 Stunde in der Marinade ziehen lassen.



3. In der Zwischenzeit den restlichen Joghurt mit Saft der zweiten Zitrone, gehacktem Koriander und etwas Salz und Pfeffer mischen.

Hähnchengeschnetzeltes Kebab Style mit türkischem Reis



4. Als nächstes den Reis abspülen und gut abtropfen lassen. Jetzt die Kritharaki in 2 EL Öl anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Butter und Reis dazugeben und weitere 2 bis 3 Minuten rösten. Alles mit Gemüsebrühe aufkochen und köcheln lassen, bis die Brühe aufgezogen wurde. Nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Zum Schluss Hähnchengeschnetzeltes Kebab Style circa 4 bis 5 Minuten scharf anbraten.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchengeschnetzeltes Kebab Style mit türkischem Reis

6. Hähnchengeschnetzeltes mit dem Reis anrichten und mit dem Joghurt genießen!





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**