WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ofen-Hähnchenschenkel mit Kürbispüree

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel (ca. 1 kg)
150 ml Geflügelfond
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
3 EL Butter
1 Butternut Kürbis (ca. 1,2 kg)
200 ml Sahne
Kerbel
400 g Champignons
2 Lauchzwiebeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 759 kcal, 34 g Fett, 21 g Kohlenhydrate, 64 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten (davon 50 Minuten Garzeit im Ofen)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ofen-Hähnchenschenkel mit Kürbispüree

Zubereitung:

1. Für die Ofen-Hähnchenschenkel zuerst die Hähnchenschenkel – wir achten beim Einkauf übrigens immer auf die heimische Herkunft – mit je einem 1 TL Salz und Pfeffer würzen und anschließend in einem 1 EL Butter für circa 5 bis 7 Minuten je Seite scharf anbraten.



2. Dann die Hähnchenschenkel in eine Auflaufform geben, 150 ml Geflügelfond angießen und für circa 40 bis 50 Minuten im Ofen zu Ende garen lassen.



3. Den Kürbis schälen, kleinschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Danach die Kürbisstücke für circa 5 Minuten in 1 EL Butter anrösten.

Ofen-Hähnchenschenkel mit Kürbispüree



4. Anschließend 200 ml Sahne angießen, gehackten Kerbel hinzufügen und alles zusammen für circa 20 Minuten weichkochen.



5. Dann pürieren.



Ofen-Hähnchenschenkel mit Kürbispüree

6. Jetzt die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in 1 EL Butter für circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



7. Die Ofen-Hähnchenschenkel mit dem Kürbispüree und den Champignons auf dem Teller anrichten, mit Lauchzwiebeln toppen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ofen-Hähnchenschenkel mit Kürbispüree



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**