WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Paprika-Drumsticks mit Krautsalat

Zutaten (für 4 Personen):

1.2 kg Hähnchenunterschenkel
6 EL Öl
4 TL Paprika edelsüß
1 kg Weißkohl
1 Zwiebel
1 TL Salz
1 EL Zucker
6 EL Essig
0.5 TL Pfeffer
1 Paprika
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 754 kcal, 42 g Fett, 19 g Kohlenhydrate, 67 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Paprika-Drumsticks mit Krautsalat

Zubereitung:

1. Für die Paprika-Drumsticks Paprikagewürz und Öl in einer großen Schüssel verrühren. Hähnchenunterschenkel dazu geben und so lange damit vermischen bis sie rundherum mariniert sind.



2. Anschließend die Hähnchenunterschenkel für 45 bis 50 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



3. In der Zwischenzeit den Weißkohl putzen und in feine Streifen schneiden, die Zwiebel schälen und fein würfeln. Dann beides mit Salz und Zucker verkneten und 30 Minuten ziehen lassen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Paprika-Drumsticks mit Krautsalat



4. Die Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Streifen schneiden. Paprikastreifen mit Essig, Pfeffer und gehackter Petersilie untermischen und weitere 30 bis 45 Minuten ziehen lassen.



5. Zum Schluss die Paprika-Drumsticks auf dem Krautsalat anrichten und wie auf der Wiesn genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Paprika-Drumsticks mit Krautsalat



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**