WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Riesling-Hähnchen mit Gemüse

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel
8 Hähnchenunterschenkel
3 EL Öl
60 g Butter
200 ml Riesling Sekt
200 ml Geflügelfond
400 g Möhren
400 g Champignons
2 Bund Frühlingszwiebeln
1 TL Zucker
200 ml Sahne
1 TL Kerbel
1 TL Stärke



Nährwerte:

Pro Portion ca. 1031 kcal, 56 g Fett, 17 g Kohlenhydrate, 70 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Riesling-Hähnchen mit Gemüse

Zubereitung:

1. Für das Riesling-Hähnchen zuerst Hähnchenschenkel und -unterschenkel in dem Öl und der Hälfte der Butter circa 7 bis 10 Minuten je Seite scharf anbraten.



2. Bratansatz mit Sekt und Geflügelfond ablöschen und aufkochen.



3. Sauce zu den Hähnchenteilstücken geben und im Ofen bei 180 Grad für 45 Minuten garen.

Riesling-Hähnchen mit Gemüse



4. Möhren schälen und in Stifte schneiden. Champignons und Lauchzwiebeln putzen und ebenfalls kleinschneiden. Alles in der restlichen Butter circa 12 bis 15 Minuten dünsten und zum Schluss mit dem Zucker karamellisieren.

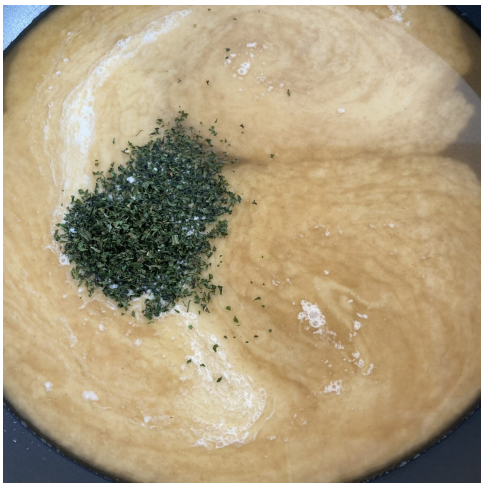


5. Hähnchenschenkel und -unterschenkel aus dem Ofen nehmen.



Riesling-Hähnchen mit Gemüse

6. Bratfond mit Sahne und Kerbel mischen, aufkochen und die in Wasser aufgelöste Stärke unterrühren.



7. Jetzt nur noch alles anrichten und Riesling-Hähnchen genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Riesling-Hähnchen mit Gemüse



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**