WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Kürbiscremesuppe mit Pulled Duck

Zutaten (für 4 Personen):

2 Entenbrustfilets
1 Liter Geflügelbrühe
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
4 EL Sojasauce
3 EL Agavendicksaft
1 kg Kürbis
2 EL Öl
200 ml Sahne
2 EL Kürbiskernöl
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 638 kcal, 35 g Fett, 48 g Kohlenhydrate, 25 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

120 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

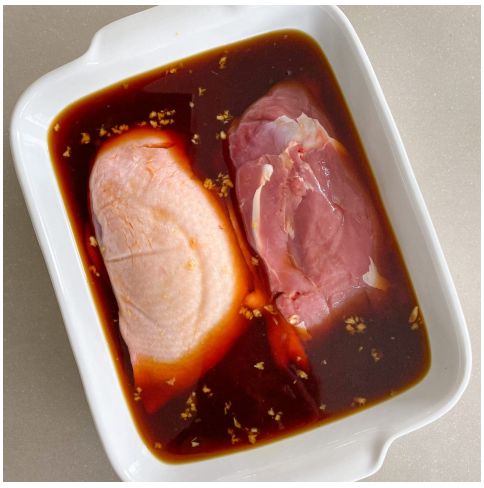
Kürbiscremesuppe mit Pulled Duck

Zubereitung:

1. 200 ml Brühe mit Knoblauch, Zitronensaft, Sojasauce und Agavendicksaft verrühren.



2. Entenbrustfilets in eine Auflaufform legen, Marinade angießen und für 90 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



3. Kürbis und Zwiebeln in dem Öl scharf anbraten und mit restlicher Brühe 30 Minuten köcheln lassen.

Kürbiscremesuppe mit Pulled Duck



4. Die Suppe mit der Sahne pürieren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Entenbrustfilets aus dem Ofen nehmen…



Kürbiscremesuppe mit Pulled Duck

6. …und mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zupfen.



7. Kürbiscremesuppe mit Pulled Duck anrichten und mit Kürbiskernöl und Petersilie genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Kürbiscremesuppe mit Pulled Duck



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**