WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Wirsing-Hähnchen-Päckchen in Pflaumensauce mit Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets
4 Scheiben roher Schinken
4 große Wirsingblätter
2 EL Öl
250 ml Gemüsebrühe
1 kg Kartoffeln
5 g Ingwer
1 TL Zimt
Salz und Pfeffer
1 Zitrone
1 TL Honig
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 538 kcal, 23 g Fett, 55 g Kohlenhydrate, 52 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Wirsing-Hähnchen-Päckchen in Pflaumensauce mit Kartoffeln

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets mit je einer Scheibe Schinken belegen…



2. …und jeweils in ein Wirsingblatt wickeln.



3. Dann die Hähnchenfilets in dem Öl von jeder Seite 3 bis 4 Minuten scharf anbraten.

Wirsing-Hähnchen-Päckchen in Pflaumensauce mit Kartoffeln



4. Jetzt die Brühe angießen und bei geschlossenem Deckel circa 20 Minuten garen. Nebenbei die Kartoffeln schälen und kochen.



5. Als nächstes die Pflaumen in 200 ml Wasser mit Ingwer und Zimt aufkochen. Saft einer Zitrone und den Honig hinzugeben. 5 Minuten köcheln lassen und dann pürieren.



Wirsing-Hähnchen-Päckchen in Pflaumensauce mit Kartoffeln

6. Das Pflaumenpüree in den Bratenfond einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



7. Zum Schluss die Wirsing-Hähnchen-Päckchen mit den Kartoffeln und der Pflaumensauce anrichten, mit Petersilie toppen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Wirsing-Hähnchen-Päckchen in Pflaumensauce mit Kartoffeln



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**