WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au Malzbier

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenoberkeulen
4 Hähnchenunterschenkel
2 EL Butterschmalz
4 Schalotten
250 g Champignons
100 g geräucherter Speck
400 ml Malzbier
Petersilie
Salz (und Pfeffer optional)
1 Baguette



Nährwerte:

Pro Portion ca. 671 kcal, 29 g Fett, 44 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au Malzbier

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenteilstücke in Butterschmalz von beiden Seiten jeweils 5 bis 7 Minuten…



2. …scharf anbraten. Anschließend kurz zur Seite stellen.



3. Die Schalotten schälen und würfeln. Die Champignons putzen und kleinschneiden. Beides mit dem Speck in dem Bratfett circa 5 Minuten anrösten.

Coq au Malzbier



4. Die Hähnchenteilstücke obenauf legen, das Malzbier angießen und alles zusammen bei geschlossenem Deckel circa 45 Minuten bei mittlerer Hitze garen.



5. Zum Schluss das Coq au Malzbier mit Petersilie, Salz (und Pfeffer optional) abschmecken und mit dem Baguette genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au Malzbier



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**