WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin blanc mit grünem Spargel und Ziegenfrischkäse

Zutaten (für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenoberkeulen, -unterschenkel und -flügel
2 EL Butter
2 Kohlrabi
4 Möhren
300 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe
4 Limettenblätter
400 g grüner Spargel
150 g Ziegenfrischkäse
Petersilie
Salz und Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 769 kcal, 43 g Fett, 9 g Kohlenhydrate, 57 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin blanc mit grünem Spargel und Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

1. 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.



2. Zuerst die Hähnchenteilstücke in der Butter von jeder Seite…



3. …5 bis 7 Minuten scharf anbraten. Kurz zur Seite stellen.

Coq au vin blanc mit grünem Spargel und Ziegenfrischkäse



4. Kohlrabi und Möhren in dem Bratfett circa 5 Minuten anbraten.



5. Die Hähnchenteilstücke obenauf legen und mit Weißwein, Brühe und Limettenblättern circa 35 bis 40 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.



Coq au vin blanc mit grünem Spargel und Ziegenfrischkäse

6. Die Hähnchenteilstücke kurz bei 80 Grad im Ofen warmhalten. Spargel und Frischkäse in die Sauce rühren und circa 10 Minuten köcheln lassen.



7. Die Sauce mit Petersilie, Prise Salz und Pfeffer abschmecken.



8. Zum Schluss das Coq au vin blanc auf dem Gemüse anrichten und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin blanc mit grünem Spargel und Ziegenfrischkäse



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**