WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganzes Hähnchen mit Lebkuchen-Zimtmarinade und Speck-Rotkohl

Zutaten (für 4 Personen):

1 Hähnchen
2 TL Lebkuchengewürz
1 TL Zimt
0.5 TL Muskat
2 TL brauner Zucker
4 EL Öl
1 Orange
Salz und Pfeffer
300 ml Geflügelbrühe
100 g Speckwürfel
2 Gläser Rotkohl
1 Apfel
100 ml dunkler Traubensaft
Thymian



Nährwerte:

Pro Portion ca. 657 kcal, 35 g Fett, 22 g Kohlenhydrate, 59 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganzes Hähnchen mit Lebkuchen-Zimtmarinade und Speck-Rotkohl

Zubereitung:

1. Zuerst Lebkuchengewürz, Zimt, Muskat, Zucker, Öl und Saft der Orange mit etwas Salz und Pfeffer mischen.



2. Dann das Hähnchen rundherum mit der Marinade bestreichen…



3. …die Geflügelbrühe angießen und alles circa 75 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen. Dabei zwischendurch immer wieder mit der Marinade bestreichen.

Ganzes Hähnchen mit Lebkuchen-Zimtmarinade und Speck-Rotkohl



4. Jetzt die Speckwürfel in 1 EL Öl auslassen.



5. Mit Rotkohl, Apfel und Traubensaft circa 10 bis 12 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganzes Hähnchen mit Lebkuchen-Zimtmarinade und Speck-Rotkohl



6. Zum Schluss nur noch alles anrichten und festlich-fürstlich genießen. Merry Christmas!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganzes Hähnchen mit Lebkuchen-Zimtmarinade und Speck-Rotkohl



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**