WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganzes Hähnchen mit Pommes

Zutaten (für 4 Personen):

1 Hähnchen
2 TL Ahornsirup
2 TL Paprika edelsüß
1 TL Paprika rosenscharf
Salz und Pfeffer
4 EL Öl
750 g Pommes
1 Zitrone
4 EL Mayonnaise
4 EL Ketchup



Nährwerte:

Pro Portion ca. 1.380 kcal, 77 g Fett, 76 g Kohlenhydrate, 88 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

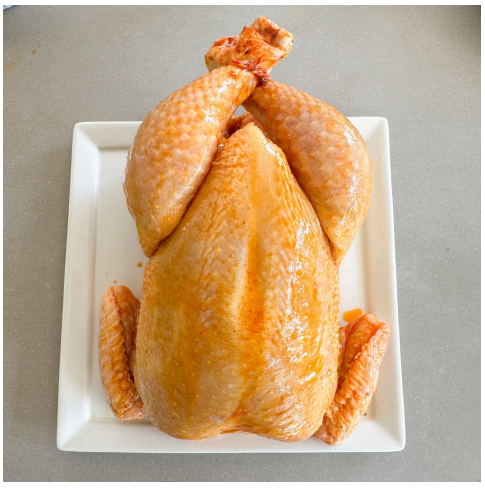
Ganzes Hähnchen mit Pommes

Zubereitung:

1. Für die Marinade Ahornsirup, Paprika edelsüß und rosenscharf, etwas Salz und Pfeffer mit dem Öl verrühren.



2. Dann das Hähnchen rundherum mit der Marinade bestreichen.



3. Das Hähnchen bei 190 Grad circa 30 Minuten in die Heißluftfritteuse geben.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganzes Hähnchen mit Pommes



4. Jetzt Pommes dazugeben und weitere 10 Minuten in der Heißluftfritteuse garen, bis alles schön goldbraun ist.



5. Zum Finale das Hähnchen mit Pommes anrichten und mit Zitrone, Mayo & Ketchup genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganzes Hähnchen mit Pommes



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**