WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenpfanne mit Camembert und Trauben

Zutaten (für 4 Personen):

8 Hähnchenober- und unterkeulen
3 EL Öl
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
2 TL Stärke
250 ml Traubensaft
2 TL Senf
1 Zitrone
Salz und Pfeffer
1 Camembert
400 g Trauben
Rosmarin



Nährwerte:

Pro Portion ca. 1.032 kcal, 68 g Fett, 36 g Kohlenhydrate, 74 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenpfanne mit Camembert und Trauben

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenteilstücke in dem Öl von jeder Seite 5 bis 7 Minuten scharf anbraten, bis…



2. …sie goldbraun gebraten sind. Kurz zur Seite stellen.



3. Jetzt die Zwiebeln und Knoblauch in der Butter anschwitzen…

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenpfanne mit Camembert und Trauben



4. …und Stärke einrühren.



5. Mit Traubensaft und Senf 10 Minuten einkochen lassen. Mit Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken.



Hähnchenpfanne mit Camembert und Trauben

6. Als nächstes die Hähnchenteilstücke in die Sauce geben und für 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel garen.



7. Die Trauben dazugeben und 5 Minuten mit garen.



8. Anschließend den Camembert darüber geben und im Ofen mit der Grillfunktion schmelzen lassen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenpfanne mit Camembert und Trauben

9. Zum Schluss die Hähnchenpfanne mit Camembert, Trauben und Rosmarin anrichten und nach Belieben mit Baguette genießen. Merry Christmas.





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**