WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Buttermilch-Hähnchen mit Senf-Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen):

1 Hähnchen (aus deutscher Erzeugung)
Salz (und Pfeffer optional)
1 L Buttermilch
250 ml Geflügelbrühe
3 EL Butter
2 TL Senf
800 g Drillinge



Nährwerte:

Pro Portion ca. 539 kcal, 32 g Fett, 24 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 100 Minuten + 8-12 Stunden Einlegezeit in Buttermilch

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Buttermilch-Hähnchen mit Senf-Kartoffeln

Zubereitung:

1. Zuerst das ganze Hähnchen mit der Buttermilch in einen Topf geben und für 8 bis 12 Stunden darin einlegen, währenddessen ab und zu das Hähnchen in der Milch wenden.



2. Danach das Hähnchen aus der Buttermilch nehmen, in eine feuerfeste Form legen und abtupfen. Dann die Brühe angießen und bei 200 Grad für 75 Minuten im Ofen garen.



3. Als nächstes die Drillinge waschen, quer halbieren und mit der Butter in einer weiteren Backform für 20 Minuten in den Ofen geben.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Buttermilch-Hähnchen mit Senf-Kartoffeln



4. Zum Schluss die Kartoffeln mit dem Senf mischen und nach Belieben mit Salz (und Pfeffer optional) abschmecken.



5. Das Buttermilch-Hähnchen mit den Senf-Kartoffeln anrichten und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Buttermilch-Hähnchen mit Senf-Kartoffeln



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**