WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Italienisches Hühnerfrikassee

Zutaten (für 4 Personen):



1 Hähnchen
3 Knoblauchzehen
1 Bund Suppengrün
1 TL Pfefferkörner
2 TL Salz
2 TL italienische Kräuter
1 Lorbeerblatt
20 g Butter
30 g Mehl
500 ml passierte Tomaten
100 g Oliven
250 g Mozzarella-Kugeln
1 Bund Basilikum
4 Zweige Thymian
3 EL Balsamico Bianco
1 Ciabatta

Nährwerte:

Pro Portion ca. 907 kcal, 55 g Fett, 65 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 150 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Italienisches Hühnerfrikassee

Zubereitung:

1. Für das Hühnerfrikassee als erstes Hähnchen, Knoblauch, Suppengemüse,…



2. …Pfeffer, Salz, italienische Kräuter und Lorbeerblatt mit circa 3 Liter Wasser aufgießen und 90 Minuten köcheln lassen.



3. Den Schaum, der sich beim Kochen bildet, gelegentlich abschöpfen.

Italienisches Hühnerfrikassee



4. Dann das Hähnchen aus der Brühe nehmen und das Fleisch mit zwei Gabeln von den Knochen zupfen.

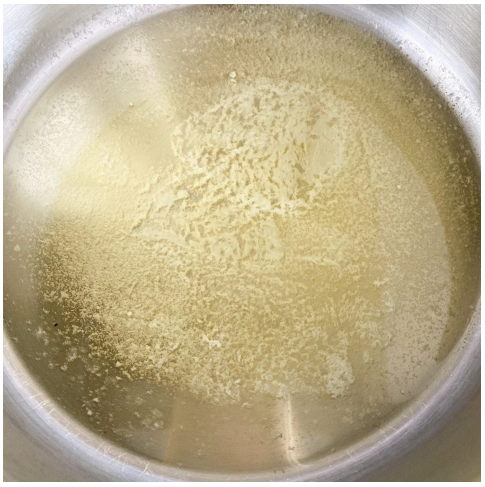


5. Die Brühe durch ein Sieb gießen und auffangen.



Italienisches Hühnerfrikassee

6. Anschließend die Butter schmelzen.



7. Mehl einrühren…



8. …und 500 ml Brühe sowie Tomaten unterrühren und einmal aufkochen lassen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Italienisches Hühnerfrikassee

9. Zum Schluss Oliven, Hälfte der Mozzarellakugeln, Basilikum, Thymian, Balsamico Bianco…



10.…und gezupftes Hähnchenfleisch unterheben und aufkochen.



11.Mit restlichen Mozzarellakugeln toppen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Italienisches Hühnerfrikassee



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**