WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Sauerkrautpfanne mit Spätzle

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Hähnchenbrustfilet (aus deutscher Erzeugung)
2 EL Butter
100 g Schinkenwürfel
1 Zwiebel
200 ml Hühnerbrühe
1 EL Senf
500 g Sauerkraut
400 g Spätzle (Kühlung)
Salz und Pfeffer
Petersilie
roter Pfeffer

Nährwerte:

Pro Portion ca. 619 kcal, 28 g Fett, 45 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Sauerkrautpfanne mit Spätzle

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets würfeln und in der Butter von allen Seiten circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten,…

2. …bis sie schön goldbraun gebraten sind. Gebratene Hähnchenfiletwürfel kurz zur Seite stellen.

3. Dann die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit den Schinkenwürfeln in der gleichen Pfanne für 2 bis 3 Minuten anbraten.

Hähnchen-Sauerkrautpfanne mit Spätzle

4. Als nächstes die Brühe angießen. Dann den Senf einrühren.

5. Jetzt Sauerkraut, Spätzle und Hähnchenfiletwürfel unterheben und alles circa 10 Minuten köcheln lassen.

6. Die Hähnchen-Sauerkrautpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie und rotem Pfeffer toppen und genießen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Sauerkrautpfanne mit Spätzle

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**