WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

In Milch-Senfsauce gegarte Hähnchenoberkeulen

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenoberkeulen
150 g Schalotten
2 EL Olivenöl
500 ml Vollmilch
300 ml Geflügelbrühe
3 EL Senf
3 EL Dijon-Senf
1 TL Estragon
1 Zitrone
Salz und Pfeffer
500 g Drillinge
roter Pfeffer
Schnittlauch
25 g Mandeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 610 kcal, 31 g Fett, 32 g Kohlenhydrate, 47 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten (davon 60 Minuten Garzeit im Ofen)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

In Milch-Senfsauce gegarte Hähnchenoberkeulen

Zubereitung:

1. Zuerst die Schalotten schälen und halbieren und mit den Hähnchenoberkeulen in dem Öl scharf anbraten…



2. …bis die Oberkeulen schön gebräunt sind.



3. Dann die Milch mit Brühe, Senf, Estragon, Zitronensaft und einer Prise Salz und Pfeffer aufkochen…



In Milch-Senfsauce gegarte Hähnchenoberkeulen

4. …über die Oberkeulen und Schalotten geben und alles für 60 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



5. In der Zwischenzeit die Drillinge halbieren und in Salzwasser garen.



6. Drillinge zu den Hähnchenkeulen in die Auflaufform geben. Zum Schluss alles mit Mandeln, Schnittlauch und rotem Pfeffer toppen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

In Milch-Senfsauce gegarte Hähnchenoberkeulen



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**