



Geflügel Hot Dog

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Hähnchenhackfleisch
8 Geflügel Hot Dogs
2 EL Öl
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
100 g Paprika (aus dem Glas)
400 ml Geflügelbrühe
2 TL Paprika (rosenscharf)
Salz und Pfeffer
20 g Butter
20 g Mehl
75 ml Weißwein
200 g Cheddar
0.5 TL TL Chili
8 Hot Dog Brötchen
Röstzwiebeln
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten



Geflügel Hot Dog

Zubereitung:

1. Zuerst Hähnchenhackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten und zerteilen, bis es schön krümelig wird.



2. Anschließend Zwiebel, Knoblauch und Paprika klein schneiden und für weitere 3 Minuten mitbraten.



3. Mit 150 ml Geflügelbrühe ablöschen und circa 10 min köcheln lassen. Dann Paprikapulver unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Geflügel Hot Dog

4. Für die Käsesauce Butter in einem Topf schmelzen und Mehl langsam einrühren.



5. Dann Weißwein und die restliche Geflügelbrühe dazu geben, bis die Sauce eine cremig-flüssige Konsistenz bekommt.



6. Anschließend Cheddar in der Sauce schmelzen und mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.



7. Zum Schluss die Geflügel Hot Dogs in kochendem Wasser garen.



Geflügel Hot Dog



8. Wenn alles fertig ist, nur noch die Brötchen mit den Geflügel Hot Dogs, dem Hackfleisch-Topping und der Käsesauce befüllen, mit Röstzwiebeln und Petersilie verfeinern. Und jetzt zugreifen und genießen!



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Geflügel Hot Dog



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-gefluegel.de