WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganzes Hähnchen mit Kroketten und Glühweinsauce

Zutaten (für 4 Personen):

1 Hähnchen
3 EL Öl
2 EL Honig
2 TL Paprika edelsüß
Salz und Pfeffer
1 TL Paprika rosenscharf
750 g Kroketten (TK)
500 ml Glühwein
1 Paket Bratensauce
Thymian



Nährwerte:

Pro Portion ca. 993 kcal, 30 g Fett, 77 g Kohlenhydrate, 55 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganzes Hähnchen mit Kroketten und Glühweinsauce

Zubereitung:

1. Zuerst Öl, Honig, Paprika edelsüß und rosenscharf und etwas Salz und Pfeffer verrühren.



2. Jetzt das Hähnchen rundherum mit der Marinade bestreichen.



3. Anschließend das Hähnchen bei 190 Grad circa 25 bis 30 Minuten in die Heißluftfritteuse geben.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganzes Hähnchen mit Kroketten und Glühweinsauce



4. Nun die Kroketten dazugeben und alles weitere 15 bis 20 Minuten in der Heißluftfritteuse garen.



5. Währenddessen den Glühwein aufkochen, die Bratensauce einrühren…



Ganzes Hähnchen mit Kroketten und Glühweinsauce

6. …und mit Thymian und etwas Salz und Pfeffer etwas einkochen.



7. Jetzt nur noch alles zusammen anrichten und genießen. Merry Christmas!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganzes Hähnchen mit Kroketten und Glühweinsauce



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**