WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenoberkeulen in Senfsauce

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Hähnchenoberkeulen
3 EL Öl
600 g kleine Kartoffeln
400 ml Sahne
3 EL Senf
1 TL Speisestärke
2 TL Honig
1 TL Paprika edelsüß
1 EL Balsamico
Salz und Pfeffer
50 g Bacon
4 Feigen



Nährwerte:

Pro Portion ca. 899 kcal, 53 g Fett, 39 g Kohlenhydrate, 53 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenoberkeulen in Senfsauce

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenoberkeulen in 2 EL Öl von beiden Seiten jeweils 3 bis 5 Minuten…



2. …scharf anbraten, bis sie goldbraun sind.



3. Dann die Kartoffeln putzen, halbieren und mit den Hähnchenoberkeulen in eine Auflaufform legen.

Hähnchenoberkeulen in Senfsauce



4. Als nächstes Sahne, Senf, Stärke, Honig, Paprika, Balsamico und etwas Salz und Pfeffer mischen.



5. Jetzt die Sauce über Hähnchenoberkeulen geben und circa 30 bis 45 Minuten im Ofen bei 180 Grad garen.



Hähnchenoberkeulen in Senfsauce

6. Inzwischen den Bacon in 1 EL Öl rösten…



7. …und mit den Feigen zu den Hähnchenoberkeulen geben und weitere 10 Minuten in den Ofen geben.



8. Schon fertig. Nur noch anrichten und genießen. Merry christmas.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenoberkeulen in Senfsauce



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**