



# Genießen mit Geflügel

## Zutaten für 4 Personen:

- 3 Zwiebeln
- 4 Möhren
- 2 Zehen Knoblauch
- 4 Stangen Sellerie
- 1/2 Bund Majoran
- 400 ml Geflügelfond
- 1 Schalotte
- 10 g schwarzer Trüffel
- 50 g Butter
- 250 g mildes Sauerkraut
- 1 EL Crème Fraîche
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 4 ausgelöste Hähnchenkeulen
- 1 EL Butterschmalz

## Mit Weinkraut gefüllte Hähnchenkeulen

**1.** Zwiebeln und Möhren schälen, grob würfeln. Den Knoblauch mit dem Messerrücken andrücken. Sellerie putzen, waschen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse mit Majoran in einen Bräter geben und mit dem Geflügelfond auffüllen.  
**2.** Schalotten schälen und fein würfeln. Die Trüffel in feine Streifen schneiden.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalottenwürfel und Trüffel kurz darin anschwitzen. Sauerkraut und Crème Fraîche hinzugeben, einmal aufkochen, salzen und pfeffern.  
**3.** Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Keulen mit der Fleischseite nach oben auslegen, mit Sauerkraut belegen. Auf-

rollen und mit Bratenschnur fixieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Herausnehmen und auf das Gemüse im Bräter setzen. Bei 175° C\* im Backofen 45 Min. goldbraun backen. Dazu passt Kartoffelpüree.  
**Zubereitungszeit: 75 Min.**  
**Pro Portion: 511 kcal/2139 kJ**

## Der gute

## Einkaufstipp

Achten Sie beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die deutsche Herkunft, zu erkennen an den „D“s auf der Verpackung. Diese stehen für eine streng kontrollierte heimische Erzeugung nach hohen Standards für Tier-, Umwelt- und Verbraucherschutz. Weitere Informationen über Geflügel sowie leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)

Achten Sie auf die deutsche Herkunft!



## Gefüllte Putenrouladen mit Schinken und Maronen

**1.** Brot und Zwiebel in Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in heißer Butter glasig dünsten. Eier, Milch und 1 TL Salz verquirlen. Brotwürfel, abgekühlte Zwiebeln und in feine Streifen geschnittene Petersilie unterrühren. Teig etwa eine Stunde ruhen lassen. Ein Stück Klarsichtfolie auf Alufolie (ca. 30 x 50 cm) legen. Den Teig darauf geben, die Masse straff einwickeln und die Rolle in einem Topf mit Wasser bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten garen. Die Knödelrolle abkühlen lassen, auswickeln und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese in heißem Butterschmalz braten.

**2.** Spargel in Salzwasser bissfest kochen. Zwiebeln, Maronen und Putenschinken in feine Würfel, Petersilie in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln darin glasig braten, Maronenwürfel

kurz mitschwenken, abkühlen lassen. Putenschinken, Eigelbe und Petersilie hinzufügen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3.** Putensteaks mit Salz und Pfeffer würzen. Maronenmasse darauf

verstreichen und zu einer Roulade aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Rouladen bei milder Hitze ca. 10

Minuten von allen Seiten braten und zusammen mit den Knödelscheiben und dem Spargel anrichten.

**Zubereitungszeit: 90 Min.**  
**Pro Portion: 633 kcal/2650 kJ**

## Zutaten für 4 Personen:

### Putenrouladen:

- 2 Bund grünen Spargel
- 1 weiße Zwiebel
- 100 g Maronen geschält
- 80 g Putenschinken
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 EL Butter
- 2 Eigelbe
- Salz und Pfeffer
- 4 dünne Putenbruststeaks
- 2 EL Öl zum Braten

### Knödelscheiben:

- 250 g altbackenes Brot
- 1 Zwiebel • 70 g Butter
- 2 Eier • 300 ml Milch
- Salz • 1/4 Bund Petersilie
- 1 EL Butterschmalz



## Hähnchenbrust mit Maronenkruste



## Zutaten für 4 Personen:

- 2 Scheiben Toastbrot
- 150 g gegarte Maronen
- 125 g weiche Butter
- 1 Ei • Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 600 g Hokkaido-Kürbis
- 30 g Ingwer
- 50 g Butter
- 1 TL Mehl
- 100 ml Geflügelfond
- 200 ml Sahne
- frisch geriebene Muskatnuss
- 4 Hähnchenbrüste à 160 g
- 30 g Butterschmalz
- Saft von einer Zitrone
- 30 g geröstete Kürbiskerne
- 3-4 EL Kürbiskernöl
- einige Zweige Thymian

Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**3.** Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, dann herausnehmen. Das Fleisch auf ein mit Alufolie belegtes Backblech geben, gleichmäßig mit der Maronenbutter bestreichen und im Ofen bei 175° C\* etwa 8 Minuten garen. Anschließend etwas ruhen lassen.

**4.** Das Kürbisgemüse mit etwas Zitronensaft verfeinern und auf Teller geben. Hähnchenbrust aufschneiden, darauf anrichten und zum Schluss Kürbiskerne und Öl rund um den Teller verteilen. Mit Thymian garnieren.

**Zubereitungszeit: 60 Min.**  
**Pro Portion: 1002 kcal/4195 kJ**

**1.** Das Toastbrot entrinden, würfeln und mit den Maronen in einer Küchenmaschine grob mahlen. Die Butter mit dem Ei schaumig schlagen, Maronen-Toastbrot-Mischung dazu

geben und untermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

**2.** Kürbis waschen, halbieren, entkernen und grob raspeln. Ingwer schälen, fein würfeln und in Butter anschwit-

zen. Kürbis dazu geben, mit Mehl bestäuben und mit Geflügelfond und Sahne auffüllen. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz,