

Deutsches Geflügel

gesund und lecker

Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

Teriyaki-Putenkeulen auf Wurzelgemüse

Zutaten (für 4 Personen):

150 ml Olivenöl
150 ml Sojasauce
60 ml trockener Sherry
2 EL geriebener Ingwer
2 gehackte Knoblauchzehen
1 EL geriebene Orangenschalen
4 Putenunterkeulen
400 g Möhren
400 g Pastinaken
4 Knoblauchzehen
1 Sternanis
4 EL Öl
200 ml Brühe
150 ml Reiswein



Zubereitung:

Olivenöl, Sojasauce und Sherry mit Ingwer, Knoblauch und Orangenschale verrühren und die Putenunterkeulen über Nacht darin marinieren.

Möhren und Pastinaken schälen und längs halbieren, Knoblauch fein hacken. Gemüse mit Sternanis und Öl mischen, alles in einen Bräter geben. Putenkeulen auf das Gemüse legen und im vorgeheizten Backofen bei 210 °C etwa eine Stunde backen. Nach 30 Minuten Brühe und Wein angießen.

Nährwerte:

Pro Portion ca. 622 kcal, 39 g Fett, 16 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

Rezeptmaterial kostenfrei erhältlich bei:

Informationsbüro Deutsches Geflügel
c/o Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH
Eugen-Langen-Str. 25, 50968 Köln
Fon: 0221/3099-0, Fax: 0221/3099-200
E-Mail: info@deutsches-gefluegel.de

Wo Verantwortung Qualität erzeugt.
Wir, die Geflügelwirtschaft für Deutschland.



Deutsches Geflügel

gesund und lecker



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 den Tier-, Umwelt- und Verbraucherschutz.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de

Rezeptmaterial kostenfrei erhältlich bei:

Informationsbüro Deutsches Geflügel
c/o Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH
Eugen-Langen-Str. 25, 50968 Köln
Fon: 0221/3099-0, Fax: 0221/3099-200
E-Mail: info@deutsches-gefluegel.de

Wo Verantwortung Qualität erzeugt.
Wir, die Geflügelwirtschaft für Deutschland.

