

Das ist unser Geflügel! – Enjoy, it's from Europe!

Immer ein Genuss: Geschmackserlebnisse mit Keule und Co.

Brüssel/Berlin, 9. September 2020 – Geflügelfleisch liegt im Trend! Pro Jahr genießt jeder Deutsche im Schnitt 23,3 Kilo Hähnchen, Pute und Co., im EU-Schnitt sind es sogar 25,3 Kilo – Tendenz steigend. Kein Wunder, denn die europäische Geflügelwirtschaft erfüllt vom Stall bis auf den Teller hohe Standards in Sachen Lebensmittelsicherheit, Tierwohl und Umweltschutz. Zudem passt Hähnchen- und Putenfleisch optimal zu einer ausgewogenen und leichten Ernährung. Geflügelfleisch enthält wertvolle Vitamine und Mineralstoffe und ist eine wichtige Proteinquelle, die sich perfekt für eine fettarme und eiweißreiche Ernährung anbietet – Hähnchenbrustfilet enthält gerade mal 0,67 Prozent Fett!¹ In Deutschland ist das Brustfilet besonders beliebt – doch auch Keule, Schenkel und Flügel sind ganz leicht zuzubereiten und einfach lecker! Die Geflügelbrust ist besonders zart und eignet sich hervorragend zum Dünsten oder Braten sowie für die Zubereitung leichter Gerichte. Schenkel und Keulen sind geschmacklich aromatischer, würziger und daher perfekt fürs Grillen und für Schmorgerichte aus dem Ofen. Gerade „Drumsticks“ – die Unterkeulen von Hähnchenschenkeln – bieten kulinarisch viele Möglichkeiten und sind einfach in der Zubereitung.

Chicken Drumsticks mit bunter Frittata

Zutaten für 4 Personen:

- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL Edelsüß-Paprika
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss
- Saft von 1 Zitrone
- 6 EL Öl
- 12 Hähnchenunterkeulen (Drumsticks; à ca. 100 g)
- 100 g tiefgefrorene Erbsen
- je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote
- 2 Lauchzwiebeln
- 8 Eier (Größe M)
- 200 g Schlagsahne
- 2 EL Gemüsemais (Dose)
- grüne Shiso-Kresse zum Garnieren
- Backpapier



¹ * gebraten, ohne Haut

Zubereitung:

1. Sirup, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 4 EL Öl verrühren. Hähnchenkeulen trocken tupfen, mit dem Paprika-Öl vermengen und ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Erbsen auftauen lassen. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Eier und Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.
3. Für die Frittata 2 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Erbsen, Mais, Paprika und Lauchzwiebeln darin unter Wenden ca. 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eiersahne darüber gießen. Keulen aus der Marinade nehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit dem Gemüse im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: siehe Hersteller) 25–30 Minuten garen.
4. Keulen und Frittata aus dem Ofen nehmen. Frittata in Stücke schneiden, mit den Drumsticks auf Tellern anrichten, mit Shiso-Kresse garnieren und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 ¼ Stunden

Pro Portion 520 kcal/2180 kJ // E 44 g, F 33 g, KH 10 g

Über die Kampagne „Das ist unser Geflügel – Enjoy it’s from Europe!“

„Das ist unser Geflügel! Höchste Qualität aus unserer Region mit europäischer Garantie“ – unter diesem Motto steht die neue Kampagne für Geflügelfleisch aus der EU. Die Kommunikationskampagne, kofinanziert durch die Europäische Union, hat das Ziel, Verbraucher und Fachleute über die hohen Standards der EU-Geflügelfleischerzeugung zu informieren. Dabei konzentriert sie sich darauf, über die einheitlich hohen EU-Standards aufzuklären, die ein hohes Maß an Tierschutz, Nachhaltigkeit und Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Zusammen mit dem europäischen Dachverband der Geflügelwirtschaft AVEC (European Association of Poultry Processors and Poultry Trade) haben die Geflügelwirtschaftsverbände aus Deutschland und vier weiteren EU-Ländern diese gemeinsame Kampagne ins Leben gerufen. Auf nationaler Ebene vertreten die Partnerverbände die Interessen der Erzeuger und Vermarkter. Weitere Informationen finden Sie auf der Kampagnen-Webseite eu-poultry.eu sowie auf den Social Media Kanälen [@we_love_gefluegel](https://www.instagram.com/we_love_gefluegel) (Instagram), [@Geflügelrepublik-Deutschland](https://www.facebook.com/Gefluegelrepublik-Deutschland) (Facebook) und [@we_love_gefluegel](https://www.pinterest.com/we_love_gefluegel) (Pinterest).

Pressekontakt:

Sopexa S.A. Deutschland

Maren Henke

Telefon: +49 (0)211 49808-43

E-Mail: maren.henke@sopexa.com

Kontakt deutsche Geflügelwirtschaft:

Bundesverband der Geflügelschlachtereien (BVG)

Christiane von Alemann

Telefon: +49 (0)30 288831-40

E-Mail: c.von-alemann@zdg-online.de

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.