

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

Geflügel richtig grillen – so einfach geht's!

Brüssel/Berlin, 05. August 2021 – Bei BBQ-Fans landet immer öfter Geflügel auf dem Grill. Kein Wunder, denn das Fleisch von Hähnchen, Pute und Co. ist besonders zart. Die verschiedenen Teilstücke wie Keule, Flügel oder Brust sorgen zudem für reichlich Abwechslung auf dem Rost. Und mit ein paar einfachen Tipps wird das Geflügel außen wunderbar kross und innen zart-saftig.

4 Tipps für perfekt gegrilltes Geflügel:

1. **Richtig einkaufen:** Geschmack ist eine Frage der Qualität. Wer heimisches Geflügel kauft kann sicher sein, dass es nach höchsten EU-Standards erzeugt wurde. In manchen Ländern – so konkret in Deutschland – übertreffen die nationalen Vorgaben die strengen EU-Standards in vielen Bereichen deutlich. Bei Geflügelfleisch aus dem Supermarkt lohnt daher ein Blick auf die Verpackung: Die „D“s auf der Verpackung stehen zum Beispiel für Geflügelfleisch aus deutscher Erzeugung.
2. **Geflügel marinieren:** Damit Geflügelfleisch beim Grillen nicht austrocknet, sollte es zuvor in einer Marinade aus Öl, Zitronensaft oder Buttermilch sowie Gewürzen, Kräutern, Senf, Honig oder Knoblauch eingelegt werden. Dafür das Geflügelfleisch im Kühlschrank abgedeckt in der Marinade ziehen lassen und es etwa eine halbe Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank holen.
3. **Kräftig anrösten, sanft durchgaren:** Teilstücke wie Brust, Keule oder Flügel zunächst bei direkter Hitze von beiden Seiten kräftig anrösten. Danach auf die Seite legen und mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze sanft durchgaren. Eine Aluschale verhindert, dass Öl und Flüssigkeiten in die Glut tropfen und die Hitze dadurch zu stark wird. Ein ganzes Hähnchen gelingt am besten im Bratenkorb oder auf dem Hähnchenhalter.
4. **Garprobe machen:** Vor dem Verzehr das Geflügelfleisch an der dicksten Stelle vorsichtig einschneiden. Wenn klarer Fleischsaft austritt, ist es verzehrfertig! Tritt rosa Fleischsaft aus, muss es noch etwas auf dem Grill bleiben. Nur vollständig durchgegartes Geflügel sollte verzehrt werden!

Chili-Hähnchenspieße vom Grill mit Tomaten-Salsa

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hähnchenfilets (je 200 g)
- 1 Chilischote
- 60 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Tomaten
- 1 Zucchini
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 TL Zucker
- 1 TL Koriander gemahlen
- 1 TL grobes Meersalz
- Grillspieße



Bildquelle: @eu-poultry.eu

Zubereitung:

1. Tomaten, Zucchini und Lauchzwiebeln in sehr feine Würfel bzw. Ringe schneiden, mit Zucker und 10 ml Öl mischen und ziehen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
2. Chili und Knoblauch ebenfalls sehr fein würfeln und mit Salz, Koriander und restlichem Öl verrühren. Anschließend die Hähnchenfilets mittig durchschneiden und auf die Spieße stecken.
3. Jetzt die Hähnchenspieße rundherum mit der Marinade bestreichen und auf dem Grill von jeder Seite jeweils 5 bis 7 Minuten garen.
4. Die fertigen Chili-Hähnchenspieße mit der Tomaten-Salsa anrichten.

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) und [@we_love_gefluegel](https://www.pinterest.com/we_love_gefluegel) (Pinterest).

Pressekontakt:

Sopexa S.A. Deutschland

Carmen Hillebrand

Telefon: +49 (0)173 7200736

E-Mail: chillebrand@sopexa.com

Kontakt deutsche Geflügelwirtschaft:

Bundesverband der Geflügelschlachtereien (BVG)

Oskar Burmann

Telefon: +49 (0)30 288831-60

E-Mail: o.burmann@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 Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.