

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

## Geflügel tranchieren: Hähnchen, Pute & Co. richtig zerteilen!

Brüssel/Berlin, 14. Dezember 2021 – Gerade für die Festtage und an winterlichen Wochenenden ist gebratenes Geflügel als Ganzes aus dem Ofen ein wahrer Genuss. 48 Prozent der Deutschen essen an Weihnachten Geflügel\*. Aber wie tranchiert man ein ganzes Hähnchen oder eine Pute in die verschiedenen Teilstücke? Und wie kann man im Sinne der Nachhaltigkeit alle Reste verwenden?

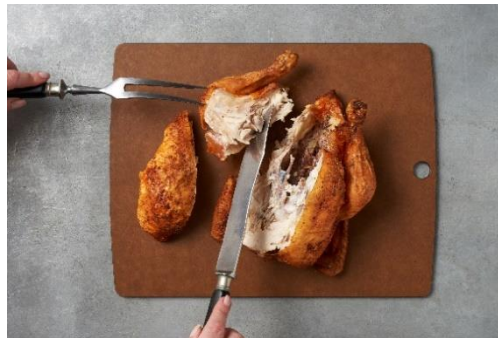
Das Tranchieren von Geflügel gestaltet sich unkomplizierter als man denkt:

1.



Auf dem Rücken liegend wird von der Mitte herunter seitlich das Bruststück herausgeschnitten.

2.



Danach die Keule mit einem Schnitt um das Gelenk herum auslösen.

3.



Der Flügel wird anschließend ebenfalls mit einem Schnitt nach unten gelöst.

4.



Beim Tranchieren der 3 Teilstücke der zweiten Hälfte geht man genauso vor.

## Brust oder Keule? Oder noch etwas mehr?

Die Karkasse und die Knochen unbedingt weiter zu einer köstlichen Geflügelbrühe verarbeiten. So wird auch wirklich alles kulinarisch verwertet. Aber die sogenannten Pfaffenschnittchen nicht vergessen! Sie sind besonders zart. Die beiden ca. 3 bis 4cm großen Stückchen befinden sich am Ende des Rückens oberhalb der Keulen.

Auch die heimische Herkunft spielt bei der Nachhaltigkeit eine Rolle. Bei frischen Produkten ist die Herkunft immer gekennzeichnet. Geflügel aus der EU garantiert einen hohen Standard in Sachen Lebensmittelsicherheit, Tierwohl und Umweltschutz.

Und es gibt viele Arten, Geflügelfleisch abwechslungsreich und lecker zuzubereiten.

Unser Rezept zur Saison:

### **Gefülltes Brathähnchen mit Kürbis und Cranberries**

Für 4 Personen, Zubereitungszeit 120 min.

#### Zutaten:

- 1 Brathähnchen (etwa 1,2 kg)
- 2 Zwiebeln
- 1 Hokkaido-Kürbis
- 1 kleine Knolle Ingwer
- 75 g Butter
- 2 EL Zucker
- 200 g Cranberries
- 100 ml Geflügelfond aus dem Glas
- 240 ml Orangensaft
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 1TL Salz
- 30 g Paprikapulver
- 2 Zweige Thymian
- 60 ml Sahne
- 75 g Maisgries
- 2 EL frisch geriebener Parmesan
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- etwas Olivenöl

### Zubereitung:

Für die Füllung die Zwiebeln schälen und in große Würfel schneiden. Kürbis putzen, halbieren, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben.

50 g Butter mit Zucker in einer Pfanne schmelzen. Anschließend die Zwiebelwürfel mit den Kürbiswürfeln, dem geriebenen Ingwer und den Cranberries hinzugeben und anschwitzen. Anschließend mit 100 ml Geflügelfond und dem Orangensaft ablöschen und etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Ein Drittel der Füllung in das Brathähnchen hineingeben. Anschließend das Hähnchen binden. Dafür das Geflügel auf den Rücken legen, einen Faden unter den Keulen durchziehen, das Hähnchen auf die Brust drehen, den Faden kreuzen. Wieder auf den Rücken legen, den Faden zwischen Keule und Brust führen, über der Brust kreuzen und an den Gelenken zusammenbinden.

Das Sonnenblumenöl mit Salz und Paprikapulver verquirlen. Das Hähnchen rundherum mit der Hälfte des Paprikaöls einpinseln.

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die übrige Füllung in einen Bräter geben. Das Hähnchen darauf geben und den Thymian hinzufügen. Hähnchen in den Backofen geben und etwa 1 ½ Stunden knusprig braten. Zwischenzeitlich immer wieder mit dem restlichen Paprikaöl einpinseln.

In der Zwischenzeit 25 g Butter in einem Topf erhitzen und braun werden lassen. Anschließend mit 140 ml Geflügelfond und Schlagsahne ablöschen und kurz aufkochen lassen. Dann den Maisgrieß unter ständigem Rühren einrühren, so dass ein cremiger Brei entsteht. Anschließend den Saft und den Abrieb einer Zitrone zusammen mit dem geriebenen Parmesan unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Das gefüllte Hähnchen mit der Polenta und dem Kürbisgemüse servieren und genießen.



*\*Statista Global Consumer Survey 2020*

### **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](http://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](mailto:chillebrand@sopexa.com)

#### **Kontakt deutsche Geflügelwirtschaft:**

Bundesverband der Geflügelschlachtereien (BVG)  
Oskar Burmann  
Telefon: +49 (0)30 288831-60  
E-Mail: [f.anthes@zdg-online.de](mailto:f.anthes@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.*