



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Hähnchenschnitzelauf

Zutaten:

4 Hähnchenschnitzel
Etwas Brathähnchengewürz
1 kl. Glas Pilze
1-2 frische Tomaten
1-2 frische Zwiebeln
1 Tütchen „Zwiebelsuppe“
1 Becher Sahne
1 Becher saure Sahne
1 Teel. Tomatenmark

Zubereitung:

Hähnchenschnitzel in Scheiben schneiden und mit Brathähnchengewürz bestreichen.
Schnitzel in eine Auflaufform geben. Pilze, kleingeschnittene Tomaten und Zwiebelringe oben auflegen. Das Tütchen Zwiebelsuppe darauf verteilen.
Sahne und saure Sahne mit Tomatenmark vermischen und dann über die übrigen Zutaten geben.
Die Auflaufform für ca. 1 Std. bei ca. 180°C in den Backofen schieben.

Anstatt Pilzen und Tomaten können auch Ananasstücke, Paprika oder Dörrobst verwendet werden.

Guten Appetit!

Gefüllte Hähnchenschnitzel auf Fruchtcurry

Zutaten:

Ein Tütchen Curry-Sauce
Eine Dose Fruchtcocktail
Drei Hähnchenschnitzel
Eine Packung Feta-Käse
Brathähnchengewürzsalz

Zubereitung:

Die Filets aus den Hähnchenschnitzeln entfernen, würzen und zur Seite legen.
Die Hähnchenschnitzel von beiden Seiten würzen, mit Feta füllen und zustecken.
Hähnchenschnitzel und Filets panieren und mit Öl bestreichen.
Fruchtcocktail mit der Curry-Sauce anrühren, kurz aufkochen lassen und in eine gefettete Auflaufform füllen.
Die gefüllten Hähnchenschnitzel und Filets auf das Fruchtcurry legen und alles zusammen im Backofen bei 175° fertig backen.

Guten Appetit!



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Honig-Drumsticks

Zutaten:

6 EL flüssiger Honig
6 EL Ketchup
1 EL Sojasoße
1 rote Chili
1 Knoblauchzehe
150 g Frühlingszwiebeln
1 1/2 kg Hähnchenunterkeulen (Drumsticks)

Zubereitung:

Zubereitung Honig-Drumsticks

1. Für die Marinade Honig und Ketchup mit der Sojasauce in einer großen Schüssel glatt rühren. Die Chili entkernen und fein hacken, den Knoblauch schälen und durchpressen, die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Streifen schneiden. Alles miteinander vermengen.
2. Die Drumsticks waschen, abtrocknen und in die Marinade legen. Nach 2 Stunden wenden und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Am Partytag die Drumsticks aus der Marinade nehmen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und auf der 2. Schiene von unten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 30 - 35 Minuten garen.

Guten Appetit!

Gefüllte Hähnchenschnitzel

Relativ große Hähnchenschnitzel flachklopfen, würzen und mit einem Stück Schafskäse oder Feta füllen und zustecken.

Mit Ei und Paniermehl, vermischt mit Haferflocken, panieren und anbraten.

Wenn beide Seiten der gefüllten Schnitzel schön braun sind, die Pfanne mit etwas Wasser auffüllen. Die gefüllten Hähnchenschnitzel ca. 20 bis 30 Minuten im Wasser weiterbraten (immer wieder etwas Wasser nachfüllen), dabei einmal umdrehen.

Nachdem das Wasser ganz verkocht ist, servieren.

Guten Appetit!



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Paprikahähnchen

Zutaten:

1 frisches Hähnchen
25 Tropfen Tabasco
1-2 Teel. Salz
50 g Öl
1 kl. Rote Paprikaschote
1 kl. Grüne Paprikaschote
1 Bund Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 Eßl. helle Sojasoße
1/8 l Fleischbrühe

Zubereitung:

Das Hähnchen in vier Teile schneiden. Tabasco mit Salz verrühren und die Geflügelteile damit bestreichen.

Öl in einem Bräter erhitzen, Geflügelteile hineingeben und rundherum anbraten.

Paprikaschoten halbieren und in grobe Streifen schneiden.

Von den Lauchzwiebeln das harte Grün abschneiden und dann in 2-3 cm lange Stücke schneiden.

Gemüse mit dem fein gehackten Knoblauch zum Hähnchen geben, mitrösten und mit Sojasoße und Fleischbrühe aufgießen.

Zugedeckt ca. 15 Min. schmoren lassen, dann ca. 10 Min. im vorgeheizten Backofen knusprig backen.

Guten Appetit!



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Hähnchen mit Mexiko-Gemüse

Zutaten:

1,2 kg küchenfertiges Hähnchen
Salz
4 Zwiebeln
4 Eßl. Öl
¼ l Brühe (instant)
1 Chilischote
40g Aprikosen-Konfitüre
Sambal Oelek,
1 Maiskolben (Dose)
300 g Tomaten
1 Knoblauchzehe
3 Eßl. Tomaten-Chili-Sauce
„Texikana Salsa“
1 Dose (425 ml) Gemüsemais
1 Dose (425 ml) Kidney-Bohnen
1 Eßl. Butter
1 Lauchzwiebel

Zubereitung:

1. Hähnchen mit Salz würzen. 2 Zwiebeln vierteln. 2 Eßl. Öl in einen Bräter geben, Hähnchen mit der Brustseite nach unten hineinlegen. Zwiebelviertel einfügen. Im heißen Backofen bei 175°C ca. 1 ¼ Stunde braten. Nach 30 Min. Hähnchen wenden, 1/8 l Brühe angießen.
2. Chili entkernen, in Ringe schneiden. Mit Konfitüre und etwas Sambal Oelek verrühren. Hähnchen in den letzten 15 Min. damit bestreichen.
3. Maiskolben in Salzwasser 20 Min. kochen. Tomaten würfeln. Knoblauch hacken. Übrige Zwiebeln würfeln. Beides im Rest Öl andünsten. Tomaten darin anschmoren. Mit Rest Brühe und Salsa ablöschen. Abschmecken, 5 Min. garen. Mais und Bohnen abtropfen, zufügen, 5 Min. köcheln. Maiskolben in Scheiben schneiden. In Butter braten. Lauch klein schneiden. Hähnchenfond zum Gemüse gießen. Alles zusammen schön anrichten.

Guten Appetit!



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Chicken Wings mit Honig und Tabasco

Zutaten für 4 Personen:

20 Hähnchenflügel

Salz

3 Eßl. Olivenöl

4 Eßl. Ketchup

2 Eßl. Essig

Saft von 2 Limonen

2 Knoblauchzehen

1 Teel. Paprika

1 Priesen Cayennepfeffer

2 Eßl. Honig

1 Eßl. brauner Zucker

Tabasco

Zubereitung:

Den Grill oder Backofen vorheizen. Die Hähnchenflügel in eine Schüssel geben, Olivenöl dazugeben, umrühren und leicht salzen. Die Wings bei mittlerer Hitze 15 Min. grillen. In der Zwischenzeit aus Ketchup, Essig, Limonensaft, den zerdrückten Knoblauchzehen, Zucker und Honig die Barbecue Sauce mischen, mit Paprika, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Tabasco abschmecken. Wiederholen, so wie die Sauce eingedickt ist und glasiert ist. Die Wings insgesamt ca. 30 Min. auf dem Grill, ca. 45 Min. im Backofen weitergrillen. Dann auf einer Platte anrichten, mit dem gegrillten Maiskolben servieren, der vorher mit etwas Knoblauch-Butter bestrichen wird.

Hähnchenbrust mit Pfirsichen

Zutaten:

Ca. 750 g Hähnchenbrustfilets

Salz, Curry

1/8 l Weißwein

2 Becher süße Sahne

Speisestärke zum Binden

5 Pfirsiche (aus der Dose)

Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung:

Fleisch mit Curry und Salz einreiben und in einer Pfanne anbraten.

In eine gefettete Auflaufform geben. Bratenfond mit Weißwein und Sahne ablöschen und mit Stärke binden. Mit Curry und Salz abschmecken und nach Belieben ein Glas Cognac dazugeben. Die Sauce über das Fleisch gießen. Die in Spalten geschnittenen Pfirsiche darüber verteilen. Mandeln darüber streuen. Bei 160 °C ca. 50 Min. backen.



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Gyros-Suppe

Zutaten für ca. 10 Personen:

1,5 – 2 kg Hähnchen-Gyros anbraten u. abkühlen lassen
4 Becher Sahne dazugeben
Dies über Nacht stehen lassen

Zubereitung:

2 Packungen Zwiebelsuppe nach Anleitung kochen

2 Dosen Mais ohne Saft
2 rote Paprika
2 grüne Paprika
1 ½ kl. Gläser Zigeunersoße
½ kl. Glas Chilisoße
Ca. ½ - 1 l Wasser

Alles zusammen zur Zwiebelsuppe geben, vorsichtig erwärmen.
Am Vortag vorbereitetes Gyros-Sahne-Gemisch hinzugeben.

Guten Appetit!

Curry-Geflügelsuppe für 12 Personen

Zutaten:

200 g Reis
750 g Hähnchenbrustfilet
2,5 l klare Hühnerbrühe (instant)
400 g Möhren
500 g Porree
100 g Butter
100 g Mehl
4 Essl. Curry
200 ml. Sahne

Zubereitung:

Den Reis in Salzwasser separat kochen. Hähnchenbrust ca. 20 Min. in der Hühnerbrühe garen, Möhren und Porree klein schneiden und ca. fünf Minuten vor Ende der Garzeit dazu geben. Fleisch herausnehmen und kleinschneiden. Mehlschwitze aus Butter und Mehl herstellen, mit der Brühe ablöschen, weitere fünf Minuten kochen, Sahne unterrühren, mit dem Curry, etwas Salz und Pfeffer abschmecken, Fleisch und Reis wieder dazu geben.



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse

Zutaten:

800 g Hähnchengulasch
1 Tüte (ca. 500 g) Gemüse, z.B. italienische Art
1 große Zwiebel
Gewürze nach Geschmack

Zubereitung:

Das Hähnchengulasch in feine Streifen schneiden. Fett in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und hinzufügen. Das gefrorene oder frische gemischte Gemüse dazu geben. Alles zusammen schmoren lassen und nach Geschmack würzen.
Dazu passen Nudeln oder Reis.

Guten Appetit!

Gefüllte Hähnchenbrust

Zutaten für 4 - 5 Personen:

4 Stck. Hähnchenbrust mit Haut und Knochen, halbiert
Kräuterfrischkäse
Gewürze nach Geschmack

Zubereitung:

Bei den halbierten Hähnchenbrüsten vorsichtig die Haut vom Fleisch lösen, aber nicht vollständig, sondern an einer Seite am Fleisch belassen, so dass eine Tasche entsteht. Die Hähnchenbrust von innen und aussen nach Geschmack würzen. Dann den Kräuterfrischkäse großzügig in die entstandene Tasche zwischen Brustfleisch und Haut streichen. Die Tasche mit Rolladennadeln verschließen. Als pikante Variation kann man auch Frischkäse natur nehmen und diesen z.B. mit scharfer Paprikapaste (Ajvar scharf oder Sambal Oelek) vermischen.

Die gefüllten Hähnchenbrüste in den vorgeheizten Backofen bei 160°C - 170°C je nach Größe ca. 45 - 55 Min. backen. In der letzten Viertelstunde den Backofen auf 100°C zurückschalten.

Guten Appetit!



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Hähnchenbrustfleisch in Curry-Frucht-Marinade, bratfertig
1 Tüte Curry - Sauce

Zubereitung:

Das bratfertige Hähnchengeschnetzelte in der Pfanne bei niedriger Temperatur anbraten. Dann nach Anleitung für die Curry-Sauce mit der entsprechenden Menge Wasser oder leichter Brühe auffüllen. Den Inhalt der Tüte "Curry-Sauce" einrühren und gut vermischen. Einmal aufkochen lassen und ein paar Minuten bei niedriger Temperatur schmoren lassen.
Dazu passen am besten Reis oder Nudeln.

Guten Appetit!