

Meine besten Fleischrezepte

HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES



Besonderheit

Kikok-Hähnchen – ein Qualitätsprodukt, das auf Tierwohl, Antibiotikafreiheit und natürliche Fütterung setzt. Die Hähnchen leben mit mehr Platz, Bewegungsfreiheit und einer Vielzahl von Beschäftigungsmöglichkeiten. Das langsamere Wachstum, die robuste Genetik und die Fütterung mit 50% Mais ohne Gentechnik sorgen für beste Aufzuchtbedingungen und verleihen dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack – zart, saftig und voller natürlicher Aromen.

vinzenzmurr



Tipp vom Metzger

Wenn es einmal schnell gehen soll, bereitet Ihre vinzenzmurr-Filiale das Asia-Geschnetzelte gerne für Sie vor. Probieren Sie dieses Rezept auch mit zart gereiftem Schweine- oder Rindergeschnetzelten, ebenfalls geeignet sind Pute, Kalb- oder Lammfleisch.

Zutaten

1 kg Kikok-Hähnchen Fleisch, (alternativ Pute, Rind oder Schwein, extra zart gereift) in Streifen geschnitten, 400 g Paprikastreifen rot und gelb, 300 g Lauchstreifen, 100 g Mu-Err- oder Austernpilze, 200 g Sojasprossen, 1 Knoblauchzehe fein gehackt, 1 TL Ingwer fein gehackt, Curry, Kurkuma, 2 EL Sojasauce, 2 EL Mango-Chutney, 1 Dose (280 ml) Kokosmilch oder Sahne, einige Blätter Thai-Basilikum

Rezept

Hähnchenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Im Wok oder in der Pfanne Gemüse, Pilze und Fleisch bei mittlerer Hitze mit wenig Öl ca. 2 Minuten anbraten, dann mit Sojasauce sowie Kokosmilch ablöschen. Dabei umrühren und ca. 5 Minuten weiterkochen, bis die Kokosmilch zu einer dicklichen Sauce eingekocht ist.

Zum Schluss mit Knoblauch, Mango-Chutney, Ingwer, Curry und Kurkuma würzen und mit Thai-Basilikumblättern bestreuen. Mit verschiedenen Nudeln oder Reis servieren.

Mehr Infos zum Fleisch und Rezepte: www.vinzenzmurr.de



Waren Sie mit unserem Service zufrieden? Über eine Google Bewertung für die Filiale freuen wir uns sehr.