



GOURMET



NATÜRLICH
OHNE ZUSATZ VON
· Geschmacksverstärkern
· Konservierungsstoffen
· Farbstoffen

NEU

CRUNCHY HENDL-DRUMSTICKS mit Erdäpfeln und Fisolen-Orangensalat

Hier geht's zum Rezept



CRUNCHY HENDL-DRUMSTICKS

mit Erdäpfeln und Fisolen-Orangensalat

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

30 Hendlunterkeulen

FÜR DEN FISOLEN-ORANGENSALAT:

800 g grüne Fisolen, blanchiert

2 Orangen, filetiert

250 g weiße Bohnen

50 ml KOTÁNYI BIO Weißwein

1 EL KOTÁNYI Bohnenkraut gerebelt

Balsamessig

120 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra

1 EL KOTÁNYI Pfeffer schwarz
geschrotet

FÜR DIE HONIG-GRILLMARINADE:

2 EL KOTÁNYI Sesam Öl

200 g KOTÁNYI Kürbiskerne

100 g KOTÁNYI Grill Geflügel

100 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl

300 g Blütenhonig

200 g Ketchup mild

FÜR DIE ERDÄPFEL:

100 ml festkochende Erdäpfel,
in kleine Kugeln ausgestochen

100 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl

2 EL KOTÁNYI Kartoffel Original Gewürzsalz

2 Zweige frischer Rosmarin, grob gezupft

KOTÁNYI
Meersalz fein



ZUBEREITUNG

Für den Fisolen-Orangensalat die blanchierten, grünen Fisolen mit Orangenfilets, weißen Bohnen, Bohnenkraut gerebelt, BIO Weißwein Balsamessig, Oliven Öl nativ extra und Pfeffer schwarz geschrotet vermengen und mit Meersalz abschmecken.

Sesamöl mit Kürbiskernen vermengen und in einer großen Pfanne kurz rösten. Zum Auskühlen auf Küchenpapier geben und danach mit etwas Meersalz würzen.

Hendlunterkeulen mit Grill Geflügel und BIO Sonnenblumen Öl marinieren und auf der indirekten Seite bei ca. 180 °C für mindestens 30 Minuten grillen. Hendlkeulen dabei öfter wenden.

Die Erdäpfel in BIO Sonnenblumen Öl braten und mit Potato Original Gewürzsalz und frischem Rosmarin würzen.

Für die Honig-Grillmarinade Ketchup und Honig in einem kleinen Topf zusammen erwärmen und die gerösteten Kürbiskerne hacken.

Die gegrillten Hendlkeulen mit der Honig-Grillmarinade bestreichen und in den gehackten, gerösteten Kürbiskernen wenden.

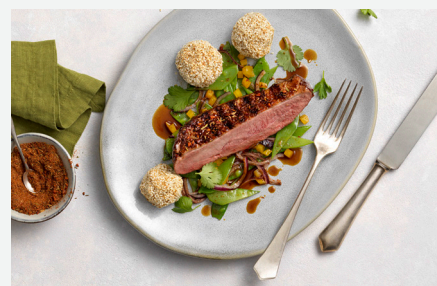
Fisolen-Orangensalat auf Tellern anrichten, mit den Erdäpfeln und jeweils 3 Hendlkeulen pro Portion belegen.

TIPP: Besonders fein werden die Hendlkeulen, wenn Sie diese bereits am Vortag mit Grill Geflügel und BIO Sonnenblumen Öl marinieren.

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN!



PLAT DE FRUIT DE MER
Die Meeresfrüchteplatte



GEGRILLTE ENTENTE
Zuckerschoten, gebackenen Reisbällchen



GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA
mit Cous Cous und Parmesan



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com

