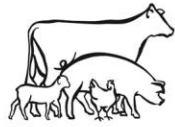


SCHRÖDER'S

BIO

FLEISCH- UND WURSTWAREN



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29

info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Schröder's Rosmarin-Hähnchenkeulen

Rezept für 4 Personen - Zubereitungszeit: 30 Minuten / Garzeit: 40 bis 45 Minuten

Sie brauchen:

4 bis 6 Schröder's Bio-Hähnchenkeulen

6 Rosmarinzweige

2 Bio-Zitronen

1 bis 2 Knoblauchzehen

1 TL Honig

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 EL Bio-Olivenöl

Meersalz

ca. 20 kleine, festkochende Kartoffeln

½ TL Kümmel

2 Lorbeerblätter

1 Butternut-Kürbis

2 EL Bio-Olivenöl

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.

Artikel mit * nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit ** nach EU-ÖKO-VO hergestellt.

KrSpk Lauenburg Ratzeburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32

Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B

Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzeburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248

Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN
Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Und so geht's:

1. Bio-Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer die Keulen im Gelenk halbieren und in ein passendes Gefäß mit Deckel oder in eine Schüssel geben.
2. Zwei Rosmarinzweige zupfen und die Nadeln sehr fein schneiden, bitte nicht hacken.
3. Mit einem Zestenreißer die Schale einer Zitrone entfernen, Zitrone halbieren und entsaften. Die zweite Zitrone halbieren und die Enden gerade schneiden, so dass die Hälften gut auf dem Blech stehen und nicht wegrollen (siehe Schritt 11).
4. Knoblauchzehen schälen und pressen.
5. Rosmarin, Zitronenzesten, Zitronensaft, den gepressten Knoblauch und das Öl zusammen mit dem Honig zu den Keulen geben, kräftig pfeffern und gut mit den Händen vermengen. Abdecken und für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
6. Kartoffeln mit einer Gemüsebürste schrubben. In Salzwasser zusammen mit Kümmel und Lorbeer 10 Minuten kochen und abgießen. 5 Minuten abkühlen lassen.
7. Den oberen, schmalen Teil des Kürbisses abschneiden und mit einem Gemüseschäler sorgfältig schälen. Dieser Teil hat keine Kerne. In 8 etwa 1,5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden.
8. Den Ofen mit einem leeren tiefen Backblech auf 160 Grad Umluft stellen und vorheizen.

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.
Artikel mit * nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit ** nach EU-ÖKO-VO hergestellt.
KrSpk Lauenburg Ratzeburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32
Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B
Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzeburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248
Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

9. Marinierte Keulenstücke aus dem Kühlschrank holen, salzen und durchmischen.
10. Die Keulenteile zu kompakten Stücken formen, die Haut dabei vorsichtig glattziehen. Auf ein Ofenbackgitter legen. Den Rest der Marinade aufheben.
11. Die Zitronenhälften auf das Blech stellen.
12. Backgitter mit den Keulen in den Ofen über das Backblech schieben.
13. Gekochte Kartoffeln und Kürbisscheiben mit Öl vermischen und leicht salzen. Nach 10 Minuten auf dem Blech unter den Keulen verteilen. Die restlichen vier Rosmarinzwige dazulegen.
14. Die Keulen löffelweise mit dem Rest der Marinade übergießen. Nach weiteren 10 Minuten die Keulen einmal wenden.
15. Gemüse, Hähnchenkeulen und die knusprigen Rosmarinzwige auf Tellern verteilen, die heißen Zitronenhälften über dem Blech auspressen und mit dem Bratansatz zu einer Sauce vermischen.
16. Sauce auf den Keulen verteilen und servieren.

Guten Appetit wünscht Ihr Schröder-Team

Tipps:

- *Wenn Sie keinen Zestenreißer haben, können Sie auch Zitronenabrieb verwenden.*
- *Bei größerem Hunger rechnen Sie am besten drei Keulenstücke pro Person.*
- *Am nächsten Tag können Sie die Keulen mit einer Portion Salat und einem Stückchen Brot auch kalt essen, zum Beispiel zum Abendbrot.*

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.
Artikel mit * nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit ** nach EU-ÖKO-VO hergestellt.
KrSpk Lauenburg Ratzeburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32
Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B
Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzeburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248
Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder