

## ***Tips für köstliche Poularden oder Hähnchengerichte!***

Aus Poularden oder Hähnchen können  
-ganz oder in Teilen, gebraten oder gekocht  
Schmackhafte Gerichte zubereitet werden.  
Geflügel liebt Gewürze: Pfeffer, Paprika ,Curry,  
Knoblauch ,Lorbeerblätter, Ingwer, frisches Gemüse  
Und Fantasie!

### ***Amerikanischer Geflügelsalat***

250 g gekochtes Hühnerfleisch

250 g in Würfel geschnittener Sellerie (gegart)

2 Äpfel in Würfel geschnitten

200 g Ananasstücke

30 g grobgehackte Walnusskerne

Marinade aus: 1 Becher Schmand, Essig, Pfeffer, Salz,  
etwas Apfelsaft-oder Ananassaft.

Alle Zutaten mischen und durchziehen lassen.

## ***Picknick-Hähnchenkeulen***

**Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen.**

**Frischkäse mit Paprika, Butter und Kräutern mischen.**

**Die Keulen damit bestreichen und gehackte Zwiebeln darüber verteilen.**

**Die in Alufolie eingewickelten Keulen im vorgeheizten Backofen bei 200-220 Grad ca. 40 Minuten backen.**

**In der Folie die Keulen auskühlen lassen.**

**So können auch Flügelchen gegart werden.**