



Geflügelzubereitung leicht gemacht

GEFROs neue Hähnchen Würzmischung verleiht Geflügelgerichten den Wow-Effekt

Knusprige Ente an Weihnachten, saftiger Truthahn zum Erntedankfest oder gegrillte Hähnchenkeulen am Kindergeburtstag – Geflügel ist von unserem Speiseplan kaum wegzudenken. Ob nun als Traditionsgericht oder als leichte Variante für zwischendurch, eine leckere Geflügelspeise geht immer. GEFROs neue Hähnchen Würzmischung kommt hier wie gerufen. Sie verleiht gebratenem Hähnchen dank tollen Kräutern und Gewürzen einen herzhaften Geschmack – und ist dabei total unkompliziert, da sie sich auch hervorragend zu jedem anderen Geflügelgericht passt.

Gute Gewürze für gutes Fleisch

Geflügel ist bekanntlich die gesündeste Fleischsorte, denn es enthält hochwertiges Eiweiß und Mineralstoffe wie Eisen und Kalium sowie B-Vitamine. Außerdem ist das zarte, helle Fleisch weitgehend fettfrei, was es zu einer beliebten Speise für ernährungsbewusste Menschen macht. Die GEFRO Hähnchen Würzmischung bringt tolle Aromen ins Spiel, mit einer Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern wie Petersilie, Majoran, Koriander, Rosmarin und Thymian. Auf diese Weise erhält das zarte Fleisch eine würzige Kräuternote. Schwarzer Pfeffer, Bohnenkraut und Cumin, auch bekannt als Kreuzkümmel, runden den kräftigen Würzgeschmack perfekt ab. Die GEFRO Hähnchen Würzmischung ist frei von Lactose und Gluten, Palmöl sowie Palmfett. Außerdem ist sie vegan, weshalb sie auch prima für Fleischersatzprodukte statt Geflügel oder auch Gemüsegerichte wie etwa Bratkartoffeln verwendet werden kann.

Passt zu jedem Geflügelgericht

Während die einen auf mildes Hühnchen- und Putenfleisch schwören, bevorzugen andere die kräftigere Ente oder vielleicht eine Gans. So oder so – am besten schmeckt der Braten natürlich mit kross gebratener Kruste. Die gelingt sogar kinderleicht, wenn man folgenden Trick kennt: Das Geflügel kurz vor dem Ende der Garzeit ein paarmal mit einer Marinade aus Wasser, etwas Honig und der GEFRO Hähnchen Gewürzmischung bestreichen!

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

Sabine Prell | Kulmbacher Straße 38–40 | 95512 Neudrossenfeld | Telefon 09203 996-16 | prell@riegg.com
GEFRO KG | Rudolf-Diesel-Str. 21 | 87700 Memmingen im Allgäu



Aber natürlich eignet sich die Würzmischung nicht nur für Braten. Auch anderen Geflügelgerichten verleiht sie einen leckeren herzhaften Geschmack. So zum Beispiel pikanten Geflügelspießen mit Reis und Tomatensoße und Hähnchenkeulen aus dem Ofen mit Zitronen-Joghurt-Dip und Mais-Pommes. Oder wie wäre es mal mit einem Minutenschnitzel vom Hähnchen mit mediterranem Gemüse? Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.

Diese und weitere raffinierte Rezeptideen finden Sie unter www.gefro.de.

Hähnchen Würzmischung 100g 2,90 €

Memmingen, Oktober 2020

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

Sabine Prell | Kulmbacher Straße 38–40 | 95512 Neudrossenfeld | Telefon 09203 996-16 | prell@riegg.com
GEFRO KG | Rudolf-Diesel-Str. 21 | 87700 Memmingen im Allgäu