



Hähnchenwürzpaste BIO

Hähnchengewürz in pastoser Form

Die Anregung zu dieser Hähnchenwürzpaste kam, als ich mich mit unserer Geflügelfrau hier in Würzburg über das Würzen von Hähnchen und Geflügel unterhielt. "Mach doch mal eine Hähnchenwürze, wenn Du schon Würzpasten machst", so ihr Kommentar. Das hat mich (Thomas) natürlich wieder mal voll angefixt und ich begann zu komponieren.

Lecker ist sie geworden, denn viele KundInnen greifen auch als Allroundwürze gerne auf die Hähnchenwürzpaste zurück.

Verwendung der Hähnchenwürzpaste (Hähnchengewürz):

Die Hähnchenwürzpaste kann mit ein paar Tropfen Wasser individuell "eingestellt" werden.

Als Empfehlung verrührt man die Würzpaste im Verhältnis 1:1 mit Wasser zum direkten Würzen.

Je nach Geschmack, das heißt, wie intensiv man den Würzgeschmack möchte, gibt man mehr oder weniger Wasser zu. Für Grillgut halte ich die Würz-Paste etwas

sämiger und gebe noch einen Spritzer Olivenöl hinzu, z.B. zum Marinieren von Fleisch und Geflügel. Sogar Tofu profitiert von dieser aromatischen Würzpaste. Zum direkten Würzen verwendet man die Paste natürlich unverdünnt. Aber bitte vorsichtig dosieren – da ist Geschmack drin!

Tipp

Haben Sie etwas Zeit, dann das Fleisch für mind. 2 Stunden in einem geeigneten Behältnis ziehen lassen.

Ganz Eilige können es natürlich auch sofort weiterverarbeiten.

Auch hervorragend zum Marinieren von Tempeh oder Gemüse, bzw. Gemüsespießchen geeignet.

In unserem Onlinekochbuch finden Sie weitere leckere Rezepte und coole Ideen.

In Handarbeit hergestellt.

Hähnchenwürzpaste (Hähnchengewürz), die Zutaten: Zwiebeln*, Knoblauch*, Paprika*, Thymian*, Majoran*, Rosmarin*, Pfeffer grün*, Ursalz (unbehandelt), Senfsaat gelb*, Fenchel*, Olivenöl nativ*.

Hefe- und glutenfrei hergestellt.

* aus kontrolliert biologischem Anbau - DE-ÖKO-006



Hähnchenkeule auf Gemüsebett

Rezept

für 2 Personen:

2 Hähnchenkeulen
1 Zucchini
1 rote Paprika
1 kleine Aubergine
3 - 4 festkochende Kartoffeln
2 große Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch
1 TL **Hähnchenwürzpaste**
150 ml Hühnerbrühe (alternativ Gemüsebrühe)
Salz, Olivenöl, Kräuter (z.B. Thymian, Majoran)

Die Hähnchen an den Gelenken teilen und wie umseitig beschrieben mit der Hähnchenwürzpaste marinieren. Das gesamte Gemüse putzen und je nach Wunsch in mundgefällige Stücke schneiden. Verteilen Sie das Gemüse auf eine tiefes Blech mischen es mit Olivenöl (3-4 EL), salzen es leicht und geben die Hühnerbrühe dazu. Kräuterzweiglein auf dem Gemüse verteilen. Legen Sie die marinierten Hähnchenteile auf das Gemüsebett und geben es ca. 35 - 45 Minuten bei anfänglich 220°C (Ober-/Unterhitze) in den vorgeheizten Ofen. Nach ca. 10 Minuten auf 160°C reduzieren. Auf Wunsch kurz vor Ende der Garzeit die Temperatur wieder erhöhen, damit das Hähnchen knusprig wird.

Guten Appetit!

Fleisch/Fisch-Gemüsemarinade

2 TL Hähnchenwürzpaste
1 knappen TL duftende Chilipaste
2 EL Sesamöl

Alle Zutaten miteinander verrühren, Fleisch, Fisch oder Gemüse damit einstreichen.

Marinade bei Fleisch vor dem Grillen oder Braten 1 Stunde einziehen lassen.