



GOURMET



NEU

# CRUNCHY HÜHNER-DRUMSTICKS mit Kartoffeln und Bohnen-Orangensalat

 NATÜRLICH  
OHNE ZUSATZ VON  
· Geschmacksverstärkern  
· Konservierungsstoffen  
· Farbstoffen

*Hier geht's zum Rezept*



# CRUNCHY HÜHNER-DRUMSTICKS

mit Kartoffeln und Bohnen-Orangensalat

## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

30 Hühnerunterkeulen

### 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 DEN BOHNEN-ORANGENSALAT:

800 g grüne Bohnen, 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 KARTOFFELN:

100 ml festkochende Kartoffeln,  
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 Bohnen-Orangensalat die blanchierten, grünen Bohnen 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.

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

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

Bohnen-Orangensalat auf Tellern anrichten, mit den Kartoffeln und jeweils 3 Hühnerkeulen pro Portion belegen.

**TIPP:** Besonders fein werden die Hühnerkeulen, 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 ENTENBRUST**  
Zuckerschoten, gebackenen Reisbällchen



**GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA**  
mit Cous Cous und Parmesan



Entdecken Sie  
weitere Rezeptideen auf  
[www.kotanyigourmet.com](http://www.kotanyigourmet.com)