

Pfannengericht mit Huhn und Gemüse

Rezept Huhn & gemüse. Schnell, frisch und voller Geschmack: Pfannengerichte vom Metzger sind die perfekte Antwort auf stressige Tage.



Hektische Tage und ein stressiger Alltag – wer schnell satt werden möchte oder muss, greift gern zu Fertiggerichten – am liebsten vom Metzger des Vertrauens. Denn die Metzgerkuche bietet regionale Zutaten hoher Qualität sowohl für heimische Klassiker als auch für internationale Speisen. Unser Tipp: Als Basis für eine abwechslungsreiche Mittagskarte eignen sich die **BBQ-Fix-Marinaden** perfekt.

Diese Trockenmarinaden bereichern nämlich nicht nur das Grillsortiment, sie können auch ideal für die Zubereitung von Pfannengerichten eingesetzt werden. So lässt sich rasch eine schmackhafte Saucenbasis herstellen.

Neben attraktiven Geschmacksrichtungen punkten die BBQ-Fix-Trockenmarinaden mit einer einfachen Anwendung und flexiblen Zusammenstellung. Im Handumdrehen fugt man selbst die ideale Ölkomponente je nach Geschmack hinzu. Aus ein und derselben Basis können so verschiedenste Anwendungsgebiete bedient werden. Wie wäre es etwa mit einem schmackhaften Pfannengericht mit Lemongrass-Chili-Note? Die beliebte asiatische Geschmackskombination schmeckt pikant-scharf und punktet mit Chili, Koriander und Zitronengras.

Jetzt probieren!

Material

- 8,00 kg Hahnchengeschnetzeltes, roh
- 2,00 kg Asia-Gemusemix, TK oder frisch

Zutaten

- 0,45 kg BBQ-Fix Lemongrass Chili, Art.-Nr.: 299417
- 0,80 kg Trinkwasser
- 0,45 kg Speiseöl

Verarbeitung

1. Trockenmarinade klumpenfrei mit Wasser und Öl anrühren
2. Hähnchenfleisch und Gemüse mischen
3. Marinade gleichmäßig unterheben

Zubereitung

In der Pfanne: 8 bis 10 Minuten.

Es kann mit Kokosmilch oder Tomatensaft abgeloscht werden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at