



WIELKOPOLSKI KURCZAK EKOLOGICZNY



**PRODUKT
POLSKI**

Polnisches Produkt

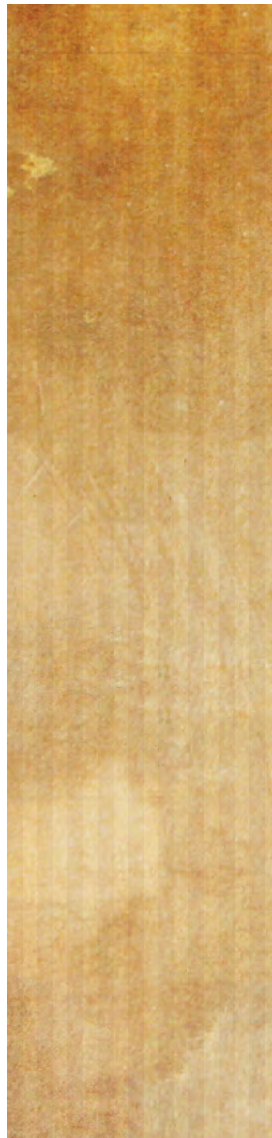


PL-EKO-06
Landwirtschaft Polen

Für einen guten Anfang

Die Geschichte der Hühnerzucht in unserer Familie reicht bis in die 1970er Jahre zurück, als unser Vater Kazimierz in der Nähe von Kiekrz bei Posen einen kleinen Hühnerstall baute und dort zunächst Enten und dann Hühner züchtete. Im Laufe der Jahre entwickelte sich die Zucht.

Im Jahr 1980 verlegte Kazimierz die Produktion nach Czerlejek bei Kostrzyn Wielkopolski in der Nähe von Poznan, wo sein Sohn Damian 2014 die Zucht übernahm. Sein Sohn Damian nutzt die fast ein halbes Jahrhundert Erfahrung von Kazimierz voll aus und entwickelt erfolgreich die Zucht.





Unsere Küche

Ganzes gebratenes Hähnchen

ZUTATEN:

1 mittelgroßes Bio-Hähnchen

Marinade:

Kaltes abgekochtes Wasser 4 l
Salz 100 g

Gemischte Gewürze:

Getrockneter Thymian ½ TL
Getrockneter Rosmarin ½ TL
Paprika, süß ½ TL
Scharfer Pfeffer ½ TL
Salz 1 TL
Pfeffer ½ TL

Zusätzlich:

Butter 3 EL

ZUBEREITUNG:

Salz im Wasser auflösen. Das Hähnchen unter fließendem Wasser abspülen, in einen Topf geben und mit der Marinade übergießen. Für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Das Hähnchen soll vollständig mit Wasser bedeckt sein.

Nach 24 Stunden das Hähnchen aus dem Wasser herausnehmen und mit Küchenkrepp gut abtrocknen. Alle Gewürze vermischen und das Hähnchen damit innen und außen genau einreiben.

Backofen auf 150 °C vorheizen, das Hähnchen auf einen Rost legen, mit zerlassener Butter übergießen und das Fleisch damit gut einreiben. Den Rost auf ein tiefes Backblech legen, Wasser hinzufügen. Das Ganze in den Ofen schieben und etwa 1-1,5 Stunden backen.

Ab und zu Wasser hinzugießen, um beim Backen Wasserdampf zu erzeugen, wodurch das Hähnchen saftig bleibt und eine appetitlich knusprige Haut bekommt.



Beste Qualität

Auf der Suche nach innovativen Lösungen, um den Anforderungen eines sich schnell verändernden Marktes gerecht zu werden, haben wir 2018 beschlossen, mit der Aufzucht von Bio-Hühnern zu beginnen.

Wir hatten ein Ziel vor Augen – keine Kompromisse.

Da es sich bei dem zertifizierten Bio-Hähnchen um eine Ware handelt, die höchsten Ansprüchen genügt, sind wir mit großer Sorgfalt an die Zucht herangegangen. Wir versorgen unsere Hühner nur mit dem Besten. Die Fenster des Stalls bieten einen Blick in alle vier Himmelsrichtungen – die Hühner wachen auf, wenn die Sonne aufgeht, und gehen schlafen, wenn sie untergeht. Wir füttern sie mit biologischem Futter höchster Qualität, das nur aus natürlichen, biologischen Zutaten besteht, die frei von Chemikalien und GVO sind. Dank der sehr geringen Anzahl von Tieren im Stall weisen unsere Hühner einen sehr guten Gesundheitszustand auf, weshalb keine Antibiotika benötigt werden.

Hähnchen gebacken in Tomaten

ZUTATEN:

1 mittelgroßes Bio-Hähnchen	
Geschälte Tomaten 1 Dose, ca.	600 g
Geschälte Zwiebeln	2 Stück
Geschälte Knoblauchzehen	4 Stück
Paprika Chili frisch	1 Stück
Öl	
Koriander gemahlen	½ TL
Kumin gemahlen	½ TL
Paprika edelsüß	½ TL
Paprika geräuchert	½ TL
Thymian gehackt	½ TL
Rosmarin gehackt	½ TL
Zucker	1 EL
Weinessig	2 EL
Salz und Pfeffer nach Belieben	

ZUBEREITUNG:

Hähnchen abspülen, mit Küchenkrepp abtrocknen und in vier Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer tiefen Pfanne oder Kasserolle erhitzen und die Hähnchenteile darin anbraten. Danach das Hähnchen rausnehmen und auf einen Teller legen und in dem Fett das gewürfelte Gemüse anbraten.

Mit Kumin, edelsüßer Paprika, geräucherter Paprika und Koriander würzen. Kurz anbraten, um das Aroma der Gewürze freizusetzen. Geschnittene geschälte Tomaten mit Saft hinzufügen. Aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Weinessig abschmecken, wodurch die Süße der Tomaten betont wird. Das angebratene Hähnchen hinzugeben, mit einem Deckel bedecken und in einem auf 160°C vorgeheizten Backofen 40 Minuten lang backen. Mit Baguette oder gebackenen Kartoffeln servieren.



Unsere einzigartige, langsam wachsende Hühnerrasse fühlt sich in den grasbewachsenen Gehegen rund um unseren Hühnerstall bestens aufgehoben. Der gesamte Produktionsprozess bis hin zur Auslieferung des Produkts in die Verkaufsregale steht unter ständiger Kontrolle der Zertifizierungsstelle, was die beste Garantie dafür ist, dass alle von uns angewandten Verfahren den strengen Regeln der ökologischen Lebensmittelproduktion entsprechen. All diese Faktoren tragen zur hohen Qualität unseres Produkts bei.



Unsere Küche

Huhn in 40 Knoblauchzehen

ZUTATEN:

2 Hühner oder 8 Hühnerschenkel	
Öl	4 EL
Schalotten	4 Stück
Thymian frisch	4 Zweige
Ungeschälte Knoblauchzehen (ca. 4 Stück)	40 Stück
Weißwein trocken,	halbes Glas
Sahne 30 %,	halbes Glas
Hühnerbrühe	1 Glas
Salz und Pfeffer nach Belieben	

ZUBEREITUNG:

Hähnchen in 4 Stücke teilen. Wenn wir Schenkel benutzen, belassen wir sie ganz. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Öl in einem flachen Bräter erhitzen und die Hähnchenteile auf jeder Seite anbraten. Das angebratene Fleisch in eine Schüssel legen und in die Bratpfanne die in dünne Scheiben geschnittenen Schalotten und einen Teil von Thymian geben. Kurz anbraten. Danach legen wir die Knoblauchzehen auf Zwiebeln und Thymian und darauf die Hähnchenteile. Mit den übrigen Knoblauchzehen und Thymian bedecken. Mit Wein begießen, mit Alufolie abdecken und circa 1,5 Stunden backen.

Danach das Hähnchen aus der Bratpfanne herausnehmen und an eine warme Stelle legen. Knoblauchzehen, die weich und mild aromatisch wurden, schälen. Thymianzweige und Schalotten entfernen, sie haben unserem Gericht schon ihr Aroma gegeben und werden nicht mehr gebraucht. Die Bratpfanne mit der Bratensauce auf das Kochfeld stellen, Brühe und Sahne hinzufügen. Aufkochen lassen und den geschälten, gerösteten Knoblauch hinzufügen. Kurz kochen, bis die Sauce dick wird. Mixen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dieser Sauce das Hähnchen begießen.

Das ist ein hervorragendes und einfaches Gericht. Das Hähnchen ist aromatisch und saftig und die Sauce mit gebackenem Knoblauch mild und leicht süß.



**PRODUKT
POLSKI**

Polnisches
Produkt



PL-EKO-06
Landwirtschaft
Polen

Unsere Produktpalette

Das Bio-Hähnchen aus Großpolen ist ein ausgewachsenes Tier, das unter möglichst naturnahen Bedingungen lebt. Es erreicht das Gewicht von 2-3 kg.

Verfügbare Verpackungen: eine Schale mit einem lebensmittelechten Gasmisch aus 80 % Sauerstoff und 20 % Kohlendioxid und eine Vakuumverpackung bieten eine schützende Barriere und bewahren die Frische länger.

Unser Angebot umfasst unter anderem:

- **Ganzes BIO-Hähnchen**
- **Hähnchenhälften BIO**
- **Hähnchenbrustfilet BIO**
- **Hähnchenflügel BIO**
- **Ganzes Hühnerbein BIO**
- **Hühnerbrühe-Portion BIO**

Der Zuschnitt erfolgt manuell, was zu einer hohen Ästhetik der Elemente führt und die Möglichkeit bietet, flexibel vorzugehen und nach Kundenwunsch zu schneiden.

WIELKOPOLSKI
KURCZAK EKOLOGICZNY

Kuchni

Krzysztof Kucharski

Executive Chef grupy ABC Kuchni i restauracji 3 Kolory
poleca Wielkopolskiego Kurczaka Ekologicznego



WIELKOPOLSKI
KURCZAK EKOLOGICZNY

Gospodarstwo Rodzinne
Damian Brygier

eko-kurczak.pl