

Auf der Rückseite haben wir für Sie ein paar **Tipps** zur Zubereitung von **Bruderhahnfleisch** zusammengestellt.

Darum Bruderhahn Fleisch!

Für jede BID-Legehenne wird ein Bruderhahn aufgezogen - mindestens 14 Wochen lang, nach Bioland- oder Demeter-Richtlinien. 100 % Biofutter und Grünauslauf garantiert! Damit dies möglich ist, sind die Betriebe auf Ihre Nachfrage angewiesen. Nicht nur nach den Eiern, sondern auch nach dem Fleisch der Bruderhähne und des Suppenhuhns.

Gut zu wissen:

Das im Handel erhältliche "Hähnchenfleisch" stammt von sogenannten Masthähnchen. Das Fleisch ist beliebt und lecker, hat aber mit Ihrem Eierkonsum nichts zu tun und unterstützt die Betriebe nicht bei der Aufzucht der Bruderhähne!



So wird's lecker!

Garanleitung für Bruderhahnfleisch





Das Fleisch des Bruderhahns ist weniger fett und deutlich fester als das von Masthähnchen, dafür aber stärker im Geschmack - eine richtige Delikatesse!

- 3 Grundsätze in der Zubereitung:
- 1 | Das Fleisch einfetten z.B. mit Olivenöl. Besonders lecker: Butterflocken unter die Haut schieben.
- 2 | Genügend Flüssigkeit beigeben Während des Garens regelmäßig mit Bratflüssigkeit, Gemüsebrühe o.ä. angießen. Und/oder das Fleisch auf Gemüse betten.
- 3 | Längere Garzeit einplanen Bis zu 2,5 Stunden bei eher niedriger Temperatur (Umluft 140 – 150° C) garen und zum Abschluss ca. 15 Minuten bei 180 – 200° C knusprig braten.

Für die schnelle Küche gibt es **BID-Bruderhahn-Produkte** als Wurst und im Glas, z.B. Hühner-Frikassee!

