

Unser
Genusstipp
für Sie*

Flecksig

Verantwortungsvoll genießen.



Herbsthähnchen mit Äpfeln und Cidre // Für 4 bis 6 Portionen
1 großes Brathähnchen, 5 rotschalige Bioäpfel, 4 Möhren,
500g Schalotten oder kleine Zwiebeln, 1 Bund frischer Thymian,
3 Lorbeerblätter, 1 Flasche Cidre, Meersalz, Pfeffer

Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

* Rezept exklusiv
von Meas Cucina,
Schwerte

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Das Huhn waschen, trockentupfen und in mehrere Teile zerlegen. Das Gemüse waschen. Zwiebeln schälen und halbieren, sehr kleine ganz lassen. Die Möhren in schräge Stücke schneiden. Die Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Alles zusammen in eine große Auflaufform geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian in kleine Stücke zerteilen und mit den Lorbeerblättern dazugeben. Mit dem Cidre zur Hälfte auffüllen und im Backofen alles ca. 1 Stunde schmoren lassen. Immer wieder mit etwas Cidre aufgießen.

Zum servieren mit frischem Thymian, Salz und Pfeffer würzen und mit Kartoffelspalten oder frischem Landbrot servieren.

Flechsigg

Verantwortungsvoll genießen.

Für alle Menschen in Kamen, Bergkamen und darüber hinaus, denen nachhaltiger Genuss wichtig ist, garantieren wir hochwertige Fleisch- und Wurstwaren, erstklassige Beratung beim Verkauf, frisch zubereiteten Mittagstisch und einen Partyservice für jeden Anlass.

Als Familienunternehmen und traditioneller Handwerksbetrieb stehen wir für die ausgezeichnete Qualität unserer Produkte.

Das Flechsigg-Versprechen: Wir kennen jeden unserer Lieferanten persönlich und wir sehen den verantwortungsvollen Umgang mit den Menschen, den Tieren und mit der Natur als zentralen Antrieb für unser tägliches Tun.

*Unsere selbst hergestellten Fleisch- und Wurstwaren besitzen ausschließlich Neuland-Qualität.**

** nachhaltig, ökologisch, fair, regional, transparent*