

# Vom Poulet.



**SCHWEIZER FLEISCH**

**Alles andere ist Beilage.**

Schweiz. Natürlich.



# Schweizer Geflügel

Das Fleisch von Geflügel bereichert den Speisezetteln der Menschen seit Jahrtausenden. Heute werden sehr vielfältige Pouletfleischspezialitäten angeboten. Rund um den Globus und in allen Reli-

gionen werden diese geschätzt, auch im Speiseplan der Schweizer Bevölkerung nimmt das Poulet einen immer wichtigeren Anteil ein.

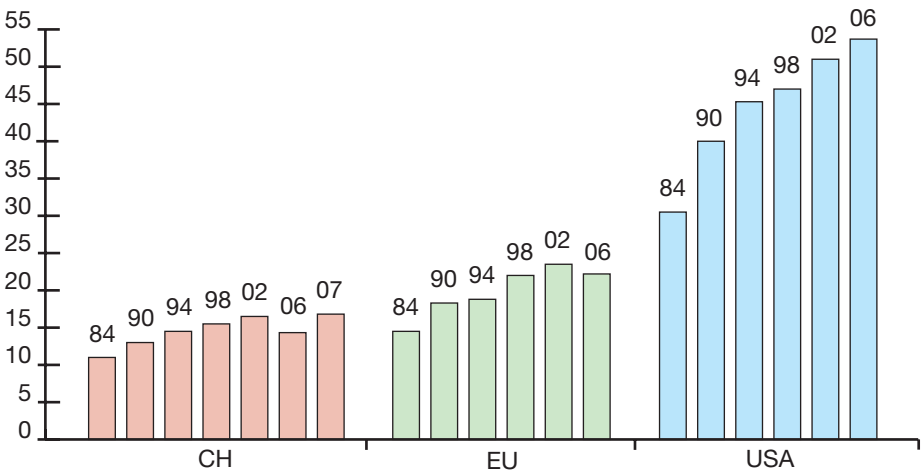


Quelle: SGP



Quelle: Aviforum

## Pro-Kopf-Konsum Geflügel (kg Schlachtgewicht) CH, EU, USA



Quelle: Aviforum

## Schweizer Qualität = Sicherheit für den Konsumenten

Die Schweizer Geflügelproduzenten sind sich der hohen Erwartungen der Konsumenten bewusst – tagtäglich. Sie sorgen fachmännisch für ihre Tiere und ziehen diese in tierfreundlichen Ställen auf. Die Schweizer Haltebedingungen für Geflügel gehören weltweit zu den strengsten. Die Geflügelställe sind auf Landwirtschaftsbetrieben mit eigenem Land und verschiedenen Betriebszweigen angesiedelt. Sie sind über die ganze Schweiz verteilt und fügen sich harmonisch in die Landschaft ein. Die kurzen Transportwege zu den Verarbeitungsbetrieben schonen die Tiere und die Umwelt. Zudem kann so das zarte Fleisch täglich frisch verarbeitet werden.

Das fettarme, eiweissreiche und leicht verdauliche Fleisch vom Schweizer Geflügel genießt in der modernen Ernährung einen hohen Stellenwert. Die schnelle und einfache Zubereitung ist heute zunehmend wichtiger. Geflügelfleisch ist dazu besonders geeignet, weil es äusserst zart ist und deshalb nur kurze Zeit zum Garen braucht. Dazu lässt sich Geflügelfleisch sehr vielseitig mit anderen Gerichten kombinieren.



Quelle: Aviforum

# Rezepte

## Pouletbrüstchen Limoncello mit Rucola-Kartoffeln Erdbeer-Orangen-Salat

für 4 Personen

### Zutaten

#### **Pouletbrüstchen Limoncello mit Rucola-Kartoffeln**

250 g Salatgurke

4 Pouletbrüstchen à 120 g

Salz, Pfeffer

1½ EL Olivenöl

1,4 dl Saucenhalbrahm

0,6 dl Zitronensaft

900 g Frühkartoffeln oder festkochende  
Kartoffeln

100 g Rucola

### Zubereitung

Salatgurke würfeln. Pouletbrüstchen würzen, im Öl beidseitig anbraten. Gurkenwürfel, Saucenrahm und Zitronensaft dazugeben, kurz aufkochen, zugedeckt bei schwacher Hitze 10–15 Minuten schmoren. Sauce abschmecken.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in Viertel schneiden, in Salzwasser weich garen. Rucola rüsten und grob hacken.

Pouletbrüstchen mit der Sauce und den Kartoffeln anrichten. Rucola darüberstreuen.

### Zutaten

#### **Erdbeer-Orangen-Salat**

450 g Orangen

320 g Erdbeeren

40 g Zucker

### Zubereitung

Schale einer halben Orange dünn abreiben. Orangen schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen, in Scheiben schneiden. Erdbeeren rüsten und vierteln. Alle Zutaten für den Salat mischen.



© Proviande

### **Der Kurztipp vom Fachmann**

Bis zum Gebrauch des Geflügelfleisches darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Painliche Sauberkeit ist bei rohem Geflügel oberstes Gebot. Tiefgekühltes Poulet sollte in einem Gefäss im Kühlschrank, nicht bei Zimmertemperatur aufgetaut werden. Der auslaufende Saft wird abgeschüttet, das Fleisch mit Haushaltspapier getrocknet. Schützen Sie andere Lebensmittel vor Kontakt mit rohem Geflügel. Waschen Sie nach dem Vorbereiten von Geflügel alle verwendeten Utensilien und die Hände gründlich.