

Unser Rezeptvorschlag

Hähnchenfilet in Bärlauch

Baumann's mariniertes Bärlauchfilet von beiden Seiten anbraten. Grünen Spargel, in Stücke geschnitten, und frische Champignons dazugeben und mitbraten. Das Ganze mit **Baumann's Geflügelfond** und Weißwein angießen. Etwas Sahne oder „Rama Cremefine“ dazugeben. Das Gericht je nach Vorliebe mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.

Garzeit: ca. 20 Minuten.

Dazu empfehlen wir **Baumann's Knoblauch-Nudeln**.



Wild und Geflügel

G. Baumann

Dem Geschmack zuliebe