

# Eurogast: Wir lieben Geflügel!

Egal ob ein goldgelb paniertes Backhendl, ein Salat mit leckeren Putenbruststreifen oder ein knuspriger Entenbraten – die ÖsterreicherInnen fliegen auf Geflügel, genauso wie die Eurogast Fleischermeister. In allen zehn Betrieben erhalten unsere Kunden frisches, hochwertiges Geflügel à la Eurogast.

In Europa waren Pute, Truthahn und Co lange Zeit dem Adel vorbehalten und somit der Inbegriff des Wohlstands. Heute rangiert das liebe Federvieh auf Platz zwei der beliebtesten Fleischsorten und ist aus unserer Küche nicht mehr wegzudenken. Das Huhn ist vor dem Truthahn und der Ente mit einem jährlichen Durchschnittsverbrauch von 7,8 Kilo pro Kopf der absolute Spitzenreiter – und das aus gutem Grund.

## Figurbewusster Fleischgenuss

„Huhn und Pute gelten als besonders fettarme und bekömmliche Fleischsorten. So liefert ein Henderl pro 100 Gramm etwa 20,6 Gramm Eiweiß und lediglich schlanke 5,6 Gramm Fett“, weiß Reinhard Amon, Fleischermeister von Eurogast Grisse mann. Speziell das Hühnerfilet, ausgelöst aus der Brust, ist perfekt für figurbewusste Genießer.

„Entenfleisch ist bekannt-



lich etwas fetter und liegt bei durchschnittlich 17,2 Gramm Fett, wobei das je nach Züchtung sehr unterschiedlich ausfallen kann“, erklärt Reinhard Amon. Wer besonders auf die schlanke Linie achten möchte, sorgt bei der Zubereitung dafür, dass das Fett abtropfen kann. Doch der Fachmann gewinnt der etwas fetteren Ente durchaus Positives ab: „Prinzipiell enthält Entenfett überwiegend einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die ja bekanntlich als gesund gelten.“

## Bunte Gewürzvielfalt

Der Klassiker unter den Gewürzen für Hüh-



Fotos: Eurogast

nerfleisch ist eindeutig Paprika. Seine Farbe und sein Geschmack passen ausgezeichnet zum zarten Geflügel. Doch auch Curry, Honig oder Zitronenminze garantieren neben Knoblauch, Rosmarin und Thymian einen hervorragenden Henderlgenuss. Die Ente harmonisiert hervorragend mit scharf-würzigem Ingwer oder auch Beifuß – der ganz nebenbei auch noch die Fettverbrennung ankurbelt. In der chinesischen Küche wird Ente auch gerne mit Sternanis verfeinert.

## Fleisch ist Vertrauenssache

Geflügel muss schnell und frisch verarbeitet werden – so wie bei Eurogast. Darum zeichnet sich das erstklassige Geflügelfleisch durch seinen besonders frischen Geruch und seine makellose helle Haut aus. Bei Huhn, Pute und Ente ist die Fleischreifung bereits nach



**Das hochwertige Geflügel von Eurogast zeichnet sich durch eine unverletzte Haut gleichmäßig heller Farbe sowie durch besonders frischen Geruch aus.**

24 Stunden abgeschlossen. Die Einhaltung einer perfekten Kühlkette ist hier daher besonders wichtig. Auch nach dem Kauf beim Eurogast Fleischermeister heißt es also: direkter Abflug in die Kühlung. Was es sonst noch über Lagerung, Vor- und Zubereitung des erstklassigen Eurogast Geflügelfleisches zu wissen gibt, erfahren Sie auf [www.wirliebenfleisch.at](http://www.wirliebenfleisch.at).