

## Hähnchen Resteverwertung



## Hausmannskost mit Hähnchen Resteverwertung

Zubereitungsideen für Hähnchenreste gibt es viele. Ich möchte sie hier in Klassiker der deutschen Küche, internationale Speisen und leichte Gerichte unterteilen. Los geht's mit Hausmannskost aus der Heimat. Und dazu zählt für mich auf jeden Fall [Hühnerfrikassee](#). Das hat meine Oma bereits für mich gekocht - ich liebe es noch heute. Das Tolle am Frikassee? Du kannst es ganz easy mit Hähnchenresten vom Vortag zubereiten und brauchst dadurch nur noch die helle Sauce mit Hilfe einer Mehlschwitze zubereiten und das Gemüse (es geht auch TK) darin garen. Dann das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und zufügen - fertig! Ganz ähnlich und mit Käse überbacken ist ein legendäres [Ragout Fin](#).

Ebenfalls lecker sind Salate mit Hähnchenresten. Meine Kids schwören auf [Geflügelsalat mit Mandarinen](#). Den portioniere ich gern in kleinen Gläschen und serviere ihn kalt. So kann man den Feinkostsalat als Snack zwischendurch oder als Aufstrich zum Abendbrot genießen.

-

## Hähnchen Resteverwertung international

Doch wir müssen nicht in Deutschland bleiben. Die ganze Welt bietet Genüsse mit Hähnchen, die man prima mit Fleischresten vom Vortag zubereiten kann. Da ich in der DDR aufgewachsen bin, war die Küche meiner Kindheit auch von russischen Einflüssen geprägt. [Borschtsch](#), ein echtes Originalrezept aus Moskau, ist ein würziger Eintopf mit Kohl, Bete und Fleisch. Normalerweise wird dafür Hähnchenbrust am Knochen gegart. Doch das Rezept funktioniert auch mit Hähnchenresten, die zum Schmortopf gegeben werden.

-

Andere Ideen sind meine [karibische Reispfanne mit Hähnchen](#), [Geschnetzeltes nach Zürcher Art](#) mit Pilzen und Rahm oder [Hähnchen süß-sauer](#) wie vom chinesischen Restaurant mit fruchtiger Ananas und viel Gemüse.

## Leichte Küche mit Hähnchenresten

Und wer es bekömmlich und figurbetont mag, der bereitet einfach einen frischen Salat nach Geschmack zu und gibt gegrillte Hähnchenstreifen als Topping drauf. Als Klassiker wäre hier der [Caesar Salad](#) mit Romanasalat, Croûtons und Parmesan zu nennen, der nur Original "Caesar's Salad" heißen darf, wenn er krosse Hähnchenbrust-Streifen enthält.

-

Handfester kommt der schnelle Hähnchen-Wrap daher, der mit Zutaten nach Wahl gefüllt und in der Pfanne oder auf dem Kontaktgrill angeröstet wird. Super easy, super schnell und super lecker.

Weitere Gerichte mit Hähnchen warten in meiner bunten Rezeptsammlung auf dich!

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](http://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

