Genuss-PR
Deutsches Geflügel 2021
Thanksgiving-Maßnahmen

Jeschenko MedienAgentur©

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving / Maßnahmenübersicht

KW 41 (11. bis 17. Oktober)

- Aussand eines **Thanksgiving-Newsletters** mit Putenrezepten an Foodredakteure

KW 44 (01. bis 07. November)

- Veröffentlichung eines **Thanksgiving-Gewinnspiels** auf Instagram-Feed
- Aufruf zu einer **Putenrezeptparade an Thanksgiving** auf Instagram
- Veröffentlichung des ersten Thanksgiving-Rezepts auf **Instagram, dem We love Geflügel Blog** und **Pinterest**

KW 45 (08. bis 13. November)

- Verweis auf die Bestellmöglichkeit unserer Thanksgiving-Geflügelborschüre via Instagram-Story
- Start eines **Thanksgiving-Countdowns** auf Instagram
- **Reminder Thanksgiving-Putenrezeptparade** auf Instagram und **Hinweis** auf **Gewinnspiel**
- Integration von **Thanksgiving-Genuss-Tipps / Umfragen / Fun Facts** in der Instagram-Story
- Veröffentlichung eines weiteren Thanksgiving-Rezepts auf **Instagram, dem We love Geflügel Blog** und **Pinterest**
- **Platzierung** von drei **Advertorials**

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving / Maßnahmenübersicht

KW 46 (15. bis 21. November)

- **Reminder Thanksgiving-Putenrezeptparade** auf Instagram und **Hinweis** auf **Gewinnspiel**
- **Veröffentlichung der Rezeptmotive aus 2020** in der Instagram-Story
- Veröffentlichung eines weiteren Thanksgiving-Rezepts auf **Instagram, dem We love Geflügel Blog** und **Pinterest**
- Integration von **Thanksgiving-Genuss-Tipps / Umfragen / Fun Facts** in der Instagram-Story
- **Platzierung** eines unserer neuen Thanksgiving-Rezepte in der **Einkaufsapp Bring!**

KW 47 (22. bis 27. November)

- Veröffentlichung eines weiteren Thanksgiving-Rezepts auf **Instagram, dem We love Geflügel Blog** und **Pinterest**
- Fortführung des **Thanksgiving-Countdowns** auf Instagram
- **Veröffentlichung der Rezeptmotive aus 2020** in der Instagram-Story
- **Reminder Thanksgiving-Putenrezeptparade** auf Instagram und **Hinweis** auf **Gewinnspiel**
- Integration von **Thanksgiving-Genuss-Tipps / Umfragen / Fun Facts** in der Instagram-Story

KW 47 (22. bis 27. November)

- Veröffentlichung eines weiteren Thanksgiving-Rezepts auf **Instagram, dem We love Geflügel Blog** und **Pinterest**
- Realisation von zwei Thanksgiving-Kooperationen **mit reichweitenstarken Influencern** auf Instagram
- **Veröffentlichung eines Thanksgiving-Rezept-Reels** auf Instagram
- **Veröffentlichung der Thanksgiving-Putenrezeptparade** in der Instagram-Story
- **Radiothemendienst** Thanksgiving Genuss
- Erstellung einer neuen **Thanksgiving-Geflügelborschüre**

Neue Thanksgiving-Rezeptmotive aus dem „We Love Geflügel!“-Kochstudio

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Erstellung fünf neuer Thanksgiving-Rezeptmotive
(mit Putenbrust, Putenunter- und oberkeule und Putenfilet)

Putenrollbraten mit Maronenfüllung

Pulled Turkey Kürbis-Burger

Putengulasch mit Kürbis

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Erstellung fünf neuer Thanksgiving-Rezeptmotive
(mit Putenbrust, Putenunter- und oberkeule und Putenfilet)

Putenfilet auf Grünkohl-Radicchio-Salat

Mit Putenfiletwürfeln gefüllter Kürbis

Thanksgiving-Rezepte für Food-Redakteure

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Aussand eines Thanksgiving-Newsletters mit Putenrezepten an Foodredakteure

WE LOVE GEFLÜGEL!

Happy Thanks-giving!

Oktober 2021

Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

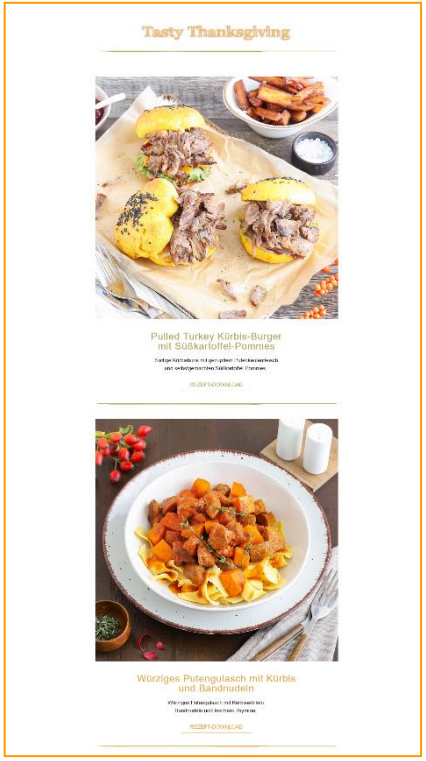
D Schlägt D Auffacht D Verarbeitung

$$Anrede$$,

die Pute ist los – am 25. November ist Thanksgiving! Das Fest ist nicht nur das Highlight in den USA, auch bei uns in Deutschland wird der „Turkey Day" immer beliebter. Kein Wunder: Neben gemeinsamer Zeit mit den Lieben, steht vor allem der Genuss von leckeren Putengerichten auf dem Programm. Während in den USA klassisch eine ganze Pute zubereitet wird, sind hierzulande die Teilstücke beliebter. Und die haben einiges zu bieten: Putenbrust und -filet liefern zartes helles Fleisch, das ideal zum Braten und Kochen ist. Putenober- und -unterkeule hingegen sind mit dunklerem, aromatischerem Fleisch besonders geeignet für Schmor- und Ofengerichte.

Feiern auch Sie Thanksgiving mit unseren Rezepten, die Sie wie gewohnt direkt aus diesem Newsletter herunterladen können. Sollten Sie Interesse an weiteren Rezepten mit Geflügel haben, schreiben Sie gerne eine E-Mail an j.schleier@jeschenko.de.

Ihr "We love Geflügel!"-Team



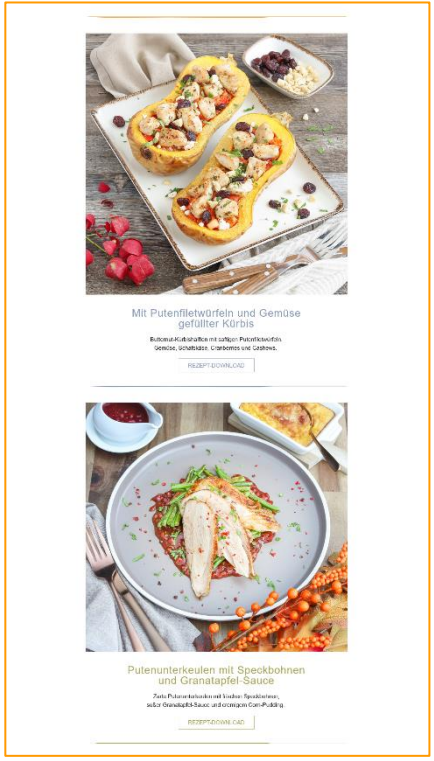
Tasty Thanksgiving

Pulled Turkey Kürbis-Burger mit Süßkartoffel-Pommes

REZEPTDOWNLOAD

Würziges Putengulasch mit Kürbis und Bandnudeln

REZEPTDOWNLOAD



Mit Putenfiletwürfeln und Gemüse gefüllter Kürbis

REZEPTDOWNLOAD

Putenunterkeulen mit Speckbohnen und Granatapfel-Sauce

REZEPTDOWNLOAD

Thanksgiving-Genuss in Printmedien

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

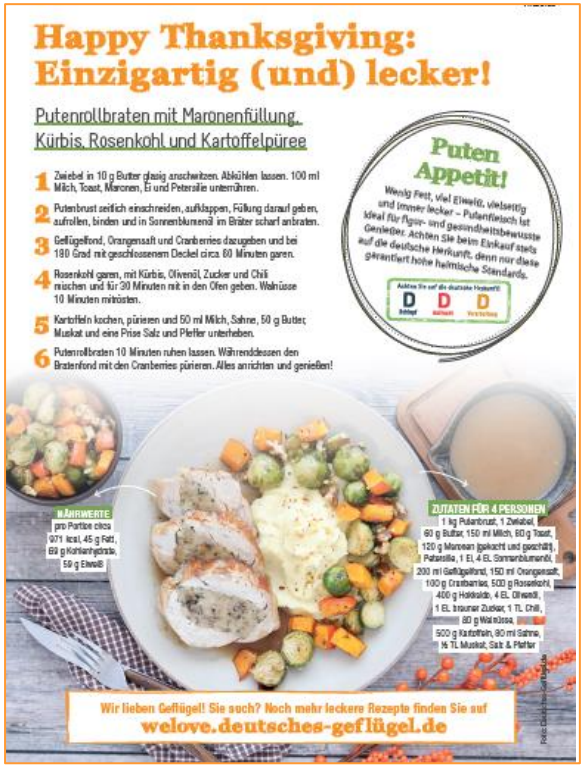
Thanksgiving

Über 1 Millionen Reichweite

Thanksgiving-Genuss in Print-Medien

11.11.2021
Auflage 200.000

10.11.2021
Auflage 115.000



12.11.2021
Auflage 145.000

Thanksgiving im Radio

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Thanksgiving im Radio

Über 1 Millionen Hörer:innen

Produktion eines 30-sekündigen Radiobeitrages:

- Interviewpartner Tim Sillack (Koch)
- Ausstrahlung bei 80 Sendern in allen 16 Bundesländern
- Reichweite von 1 Millionen Hörern
- Ausstrahlung in KW 46 und KW 47

Thanksgiving in der Bring! App

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Thanksgiving in der Einkaufsapp Bring!

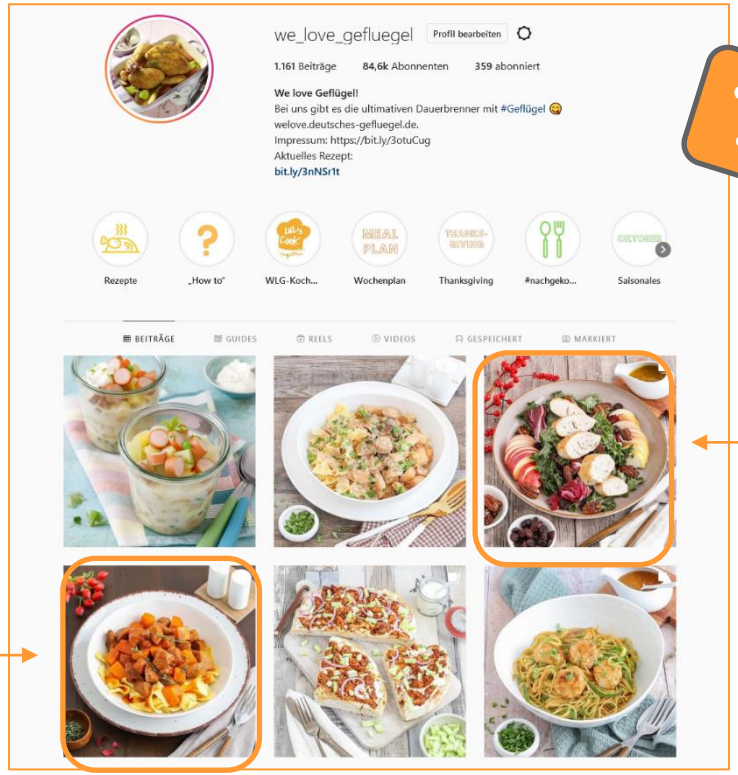
Über 300.000 Kontakte

Thanksgiving-Rezepte auf Instagram

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Vorstellung der neuen Thanksgiving-Rezeptmotive auf Instagram



84 685 Follower auf Instagram

Beispiel Thanksgiving-Rezept

Beispiel Thanksgiving-Rezept

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Aufruf zur Thanksgiving-Putenrezeptparade und Hinweis auf Gewinnspiel

Samstag, 06. November:

Gewinnspiel

Text: *GEWINNSPIEL*
Wir können es kaum erwarten, bis zum leckeren Turkey-Day und freuen uns schon auf das große Schlemmen zu Thanksgiving! ☺ Ihr habt ein tolles Putenrezept? Dann postet davon doch mal ein Foto in eurer Story/Feed und taggt @we_love_gefluegel. Die schönsten Bilder veröffentlichen wir am 25. November in unserer Thanksgiving-Putenrezeptparade. Pssst... außerdem verlosen wir unter allen Teilnehmern einen Bräter von Le Creuset (Ovaler Bräter Signature in Ofenrot, Größe 29 cm)! ☺ Worauf wartet ihr noch?! ☺

Zu den Teilnahmebedingungen geht es hier entlang: https://welove.deutsches-gefluegel.de/teilnahmebedingungen/. Wir drücken euch die Daumen! ☺

#lecreuset #welovegeflügel #hähnchen #hühnchen #pute #chicken #turkey #kochen #bräter #backofen #backofengericht #instacook #kochen #essen #lecker #leckerschmecker #genuss #mahlzeit #rezept #proteine #leckeressen #instafood #thanksgiving #putenparade #rezeptparade

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Samstag, 6. November: Story Post (zeitversetzt)

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Samstag, 6. November: Story Post (zeitversetzt)

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Vorstellung der neuen Thanksgiving-Rezeptmotive auf Instagram

Rezept 1

Sonntag, 07. November:

Putenrollbraten mit Maronenfüllung

Text: Aufgepasst – in drei Wochen heißt es wieder: talk turkey, denn es ist Thanksgiving! ☺ Was an diesem Tag auf keinen Fall fehlen darf? Ein leckeres Festmenü mit Pute. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Putenrollbraten mit Maronenfüllung? Dieses köstliche Rezept punktet nicht nur mit zartem Putenfleisch, sondern auch mit einer aromatischen Füllung, cremigem Kartoffelpüree und frischem Ofengemüse – mhhh... wir lieben Thanksgiving! Feiert ihr auch? ☺

Zum Rezept-Link geht es hier entlang @we_love_gefluegel. Die einzelnen Zubereitungsschritte findet ihr außerdem in unserer aktuellen Story und wenn ihr hier im Beitrag nach links wischt, könnt ihr euch gleich als Reminder unsere Rezeptkurzversion abspeichern.

#pute #turkey #putenrollbraten #putenbrust #braten #talkturkey #thanksgiving #happythanksgiving #festtagsmenü #welovegeflügel #kochen #instacook #instacooking #essen #lecker #leckerschmecker #genuss #rezept #proteine #leckeressen #recipeoftheday #instafood #foodstagram #foodgasm #yummy #nomnom #foodpics #foodphotography #eeeeeats #foodies

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Sonntag, 7. November: Story Post

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

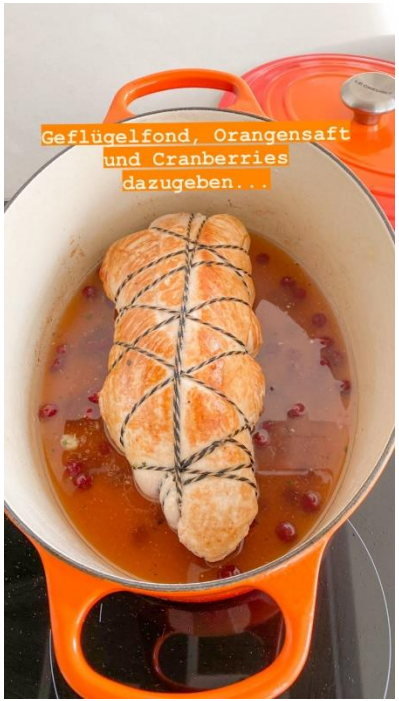
Thanksgiving

Sonntag, 7. November: Story Post

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

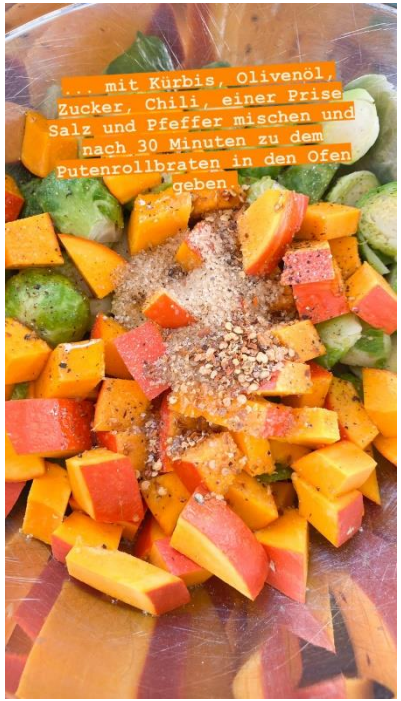
Sonntag, 7. November: Story Post



Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

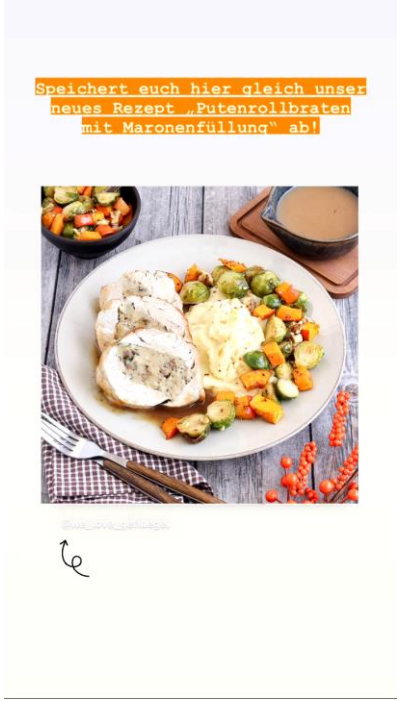
Sonntag, 7. November: Story Post



Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Sonntag, 7. November: Story Post



Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Dienstag, 9. November: Story-Post (zeitversetzt)

Verweis auf unsere Thanksgiving-Geflügelbroschüre

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

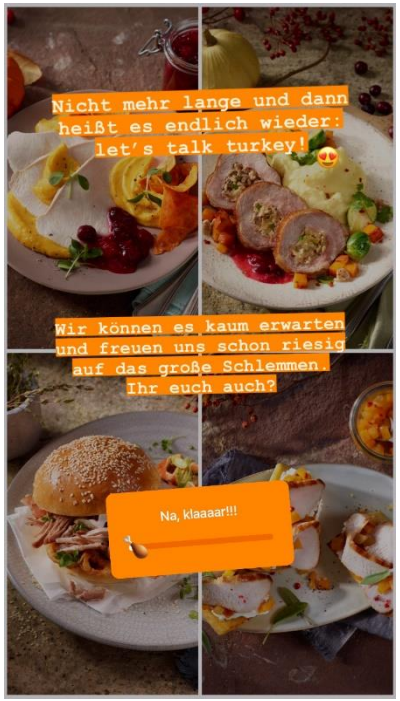
Thanksgiving

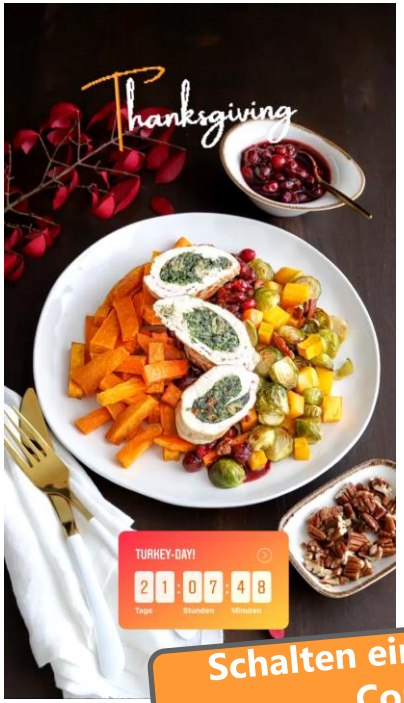
Dienstag, 9. November: Story-Post (zeitversetzt)

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Mittwoch, 10. November: Story Post (zeitversetzt)





Schalten eines Thanksgiving-Countdowns

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Donnerstag, 11. November: Story Post (zeitversetzt)

Reminder-Gewinnspiel

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Donnerstag, 11. November: Story Post (zeitversetzt)

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Freitag, 12. November: Story Post (zeitversetzt)

Thanksgiving-Facts

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Vorstellung der neuen Thanksgiving-Rezeptmotive auf Instagram

Rezept 2

Sonntag, 14. November:

Pulled Turkey Kürbis-Burger

Text: In zwei Woche ist Thanksgiving! ☺ Wir können es kaum erwarten und sind jetzt schon voll in Stimmung. Gut möglich, dass unser heutiges Turkey-Rezept etwas damit zu tun hat: Pulled-Turkey Kürbis-Burger. Eine wirklich köstliche Alternative, wenn euch ein ganzer Putenbraten zu viel ist. Das zart gegarte und gezupfte Putenunterkeulenfleisch harmoniert herrlich gut mit den selbstgemachten Kürbis-Buns. Dazu gibt es – typisch amerikanisch – eine klassische Cranberry-Sauce – l e c k e r ! ☺

Zu dem Rezept-Link geht es über den Link in unserer Bio @we_love_gefluegel. Für unsere Rezeptkurzversion wicht einfach mal im Beitrag nach links und wenn ihr in unsere aktuelle Story schaut, seht ihr die einzelnen Kochschritte für das Rezept.

#turkey #tastyturkey #pute #putenbraten #putenunterkeule #welovegeflügel #kochen #thanksgiving #turkeyday #festlichergenuss #instacook #instacooking #essen #lecker #leckerschmecker #genuss #rezept #proteine #leckeressen #recipeoftheday #instafood #foodstagram #foodgasm #yummy #nomnom #foodpics #foodphotography #eeeeeats #foodies

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Sonntag, 14. November: Story Post

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Sonntag, 14. November: Story Post

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Sonntag, 14. November: Story Post

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

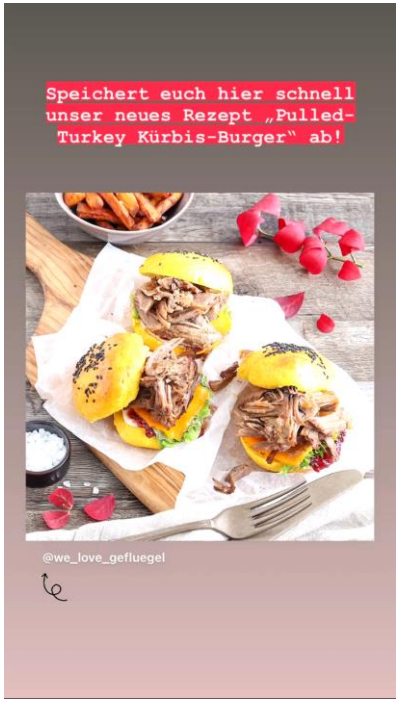
Thanksgiving

Sonntag, 14. November: Story Post

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Sonntag, 14. November: Story Post



Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Dienstag, 16. November: Story Post (zeitversetzt)

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

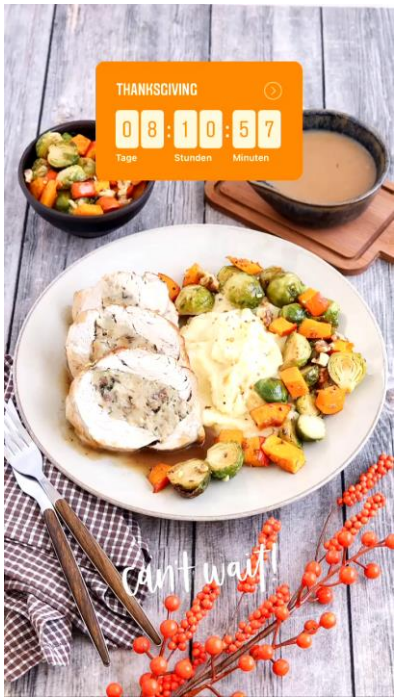
Thanksgiving

Dienstag, 16. November: Story Post (zeitversetzt)

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

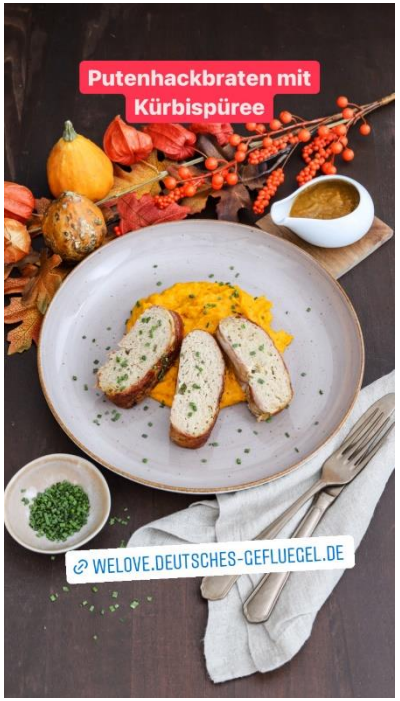
Donnerstag, 18. November: Info-Story Visuals



Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Freitag, 19. November: Story Post (zeitversetzt)



Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Freitag, 19. November: Story Post (zeitversetzt)

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Vorstellung der neuen Thanksgiving-Rezeptmotive auf Instagram

Rezept 3

Sonntag, 21. November:

Putengulasch mit Kürbis

Text: Ein echtes Festmahl für die Geflügel-Kürbis-Liebhaber unter euch und noch dazu das perfekte Gericht für Thanksgiving! ☺ Falls ihr also noch auf der Suche nach einem leckeren Rezept für den großen Turkey Day seid, dann haltet jetzt Stift und Zettel bereit, notiert euch die Zutaten und feiert das köstlichste Thanksgiving ever! ☺ Kleiner Tipp: Werft unbedingt auch mal einen Blick in unsere aktuelle Highlight-Story, dort erklären wir euch Step by Step, wie ihr eine Putenoberkeule zubereitet.

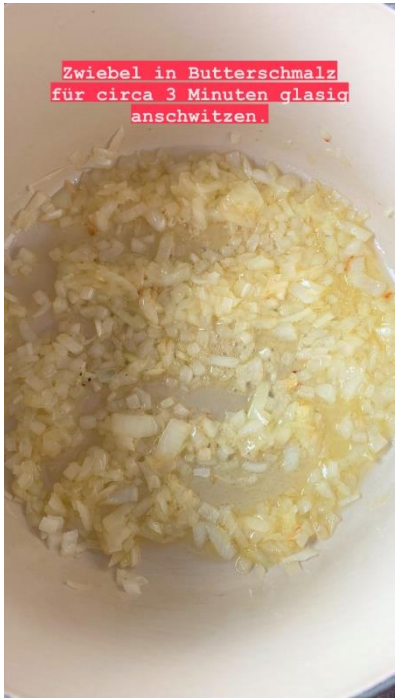
Folgt dazu am besten gleich dem Rezept-Link in unserer Bio @we_love_gefluegel und schaut auch mal in unsere aktuelle Story. Dort haben wir euch die Kochsteps festgehalten. Eine Kurzversion von unserem Rezept gibt es wie immer hier im Beitrag, wenn ihr nach links wischt.

#pute #putenkeule #putenoberkeule #putengulasch #turkey #tastyturkey #thanksgiving #givethanks #happythanksgiving #gulasch #kürbis #bandnudeln #instacook #instacooking #essen #lecker #leckerschmecker #genuss #rezept #proteine #leckeressen #recipeoftheday #instafood #foodstagram #foodgasm #yummy #nomnom #foodpics #foodphotography #eeeeeats #foodies

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

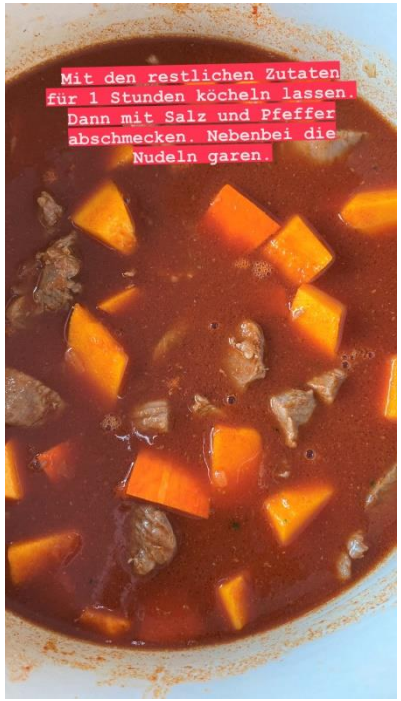
Sonntag, 21. November: Story Post

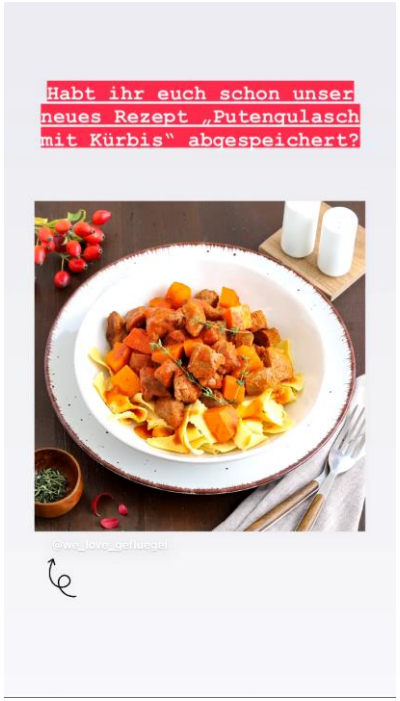


Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Sonntag, 21. November: Story Post

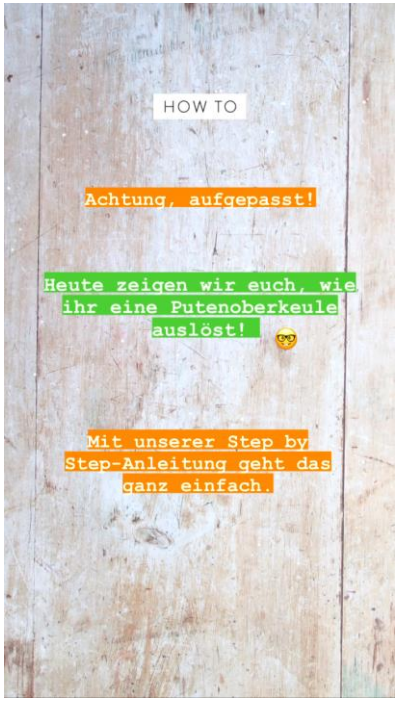


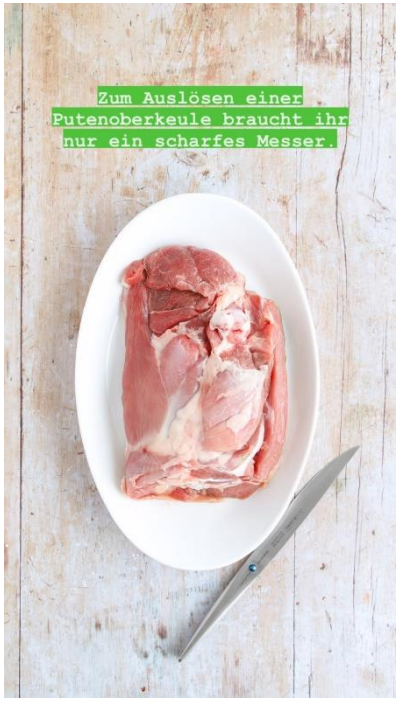


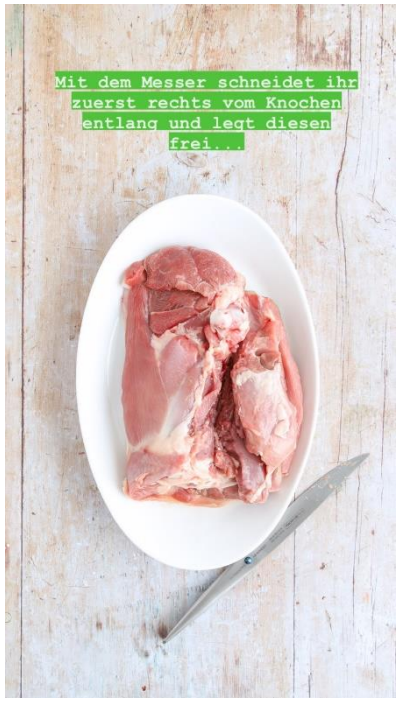
Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Sonntag, 21. November: Story Post (zeitversetzt)



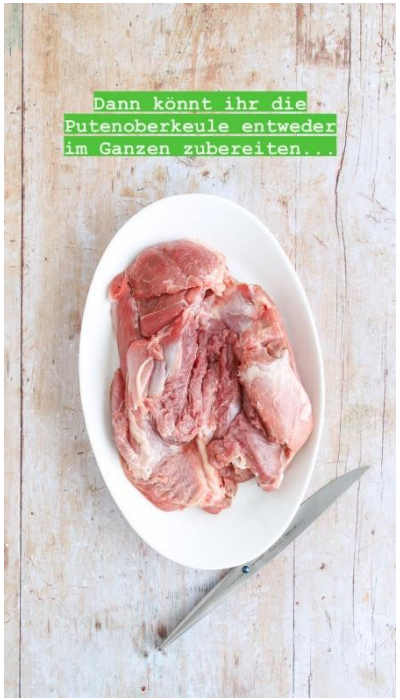


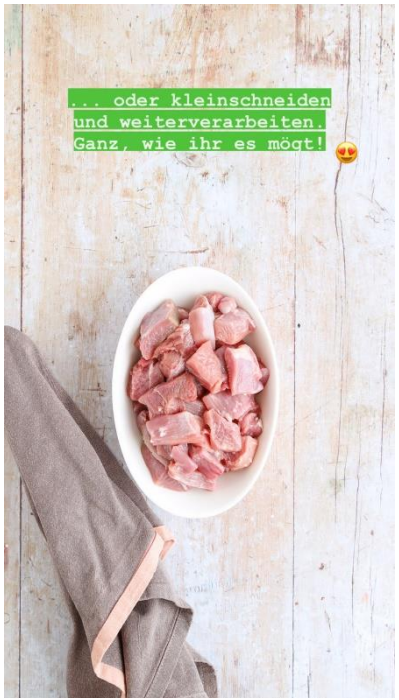


Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Sonntag, 21. November: Story Post (zeitversetzt)





Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Vorstellung der neuen Thanksgiving-Rezeptmotive auf Instagram

Rezept 4

Montag, 22. November:

Putenfilet auf Grünkohl-Radicchio-Salat

Text: Am Donnerstag ist es wieder soweit – Thanksgiving steht vor der Tür! Und das bedeutet: Schlemmen und genießen! ☺ Wem eine ganze Pute als Thanksgiving-Klassiker zu üppig ist, dem empfehlen wir zartes Putenfilet auf Grünkohl-Radicchio-Salat. Denn das Rezept kommt nicht nur leicht und farbenfroh daher, sondern schmeckt noch dazu sensationell lecker – wie gemacht für besondere Tage und besondere Menschen! ☺

Ihr wollt eurem Lieblingsmenschen „danke " sagen? Dann folgt direkt dem Rezept-Link in unserer Bio @we_love_gefluegel und kocht ein köstliches Thanksgiving-Dinner. Die Kurzversion von unserem Rezept findet ihr hier im Beitrag, wenn ihr nach links wischt. Schaut doch auch mal in unsere aktuelle Story, dort haben wir euch eine Step by Step-Kochanleitung eingefügt.

#pute #putenfilet #putenfilets #turkey #turkeyday #thanksgiving #happythanksgiving #givethanks #salat #grünkohl #radicchio #instacook #instacooking #essen #lecker #leckerschmecker #genuss #rezept #proteine #leckeressen #recipeoftheday #instafood #foodstagram #foodgasm #yummy #nomnom #foodpics #foodphotography #eeeeeats #foodies

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Montag, 22. November: Story Post

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

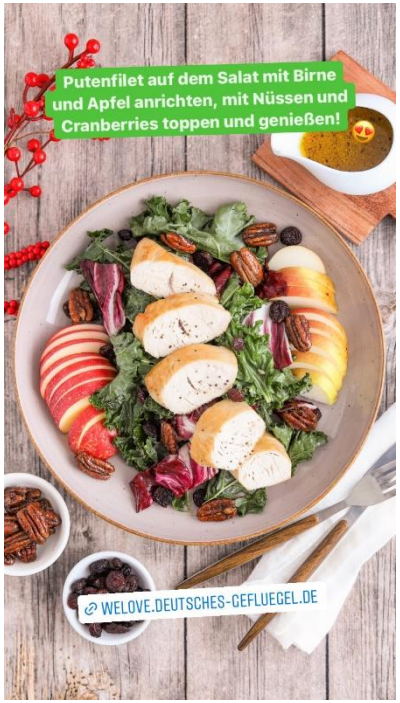
Thanksgiving

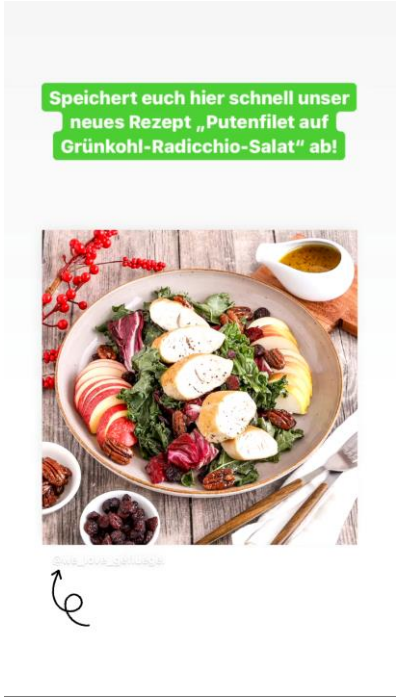
Montag, 22. November: Story Post

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Montag, 22. November: Story Post

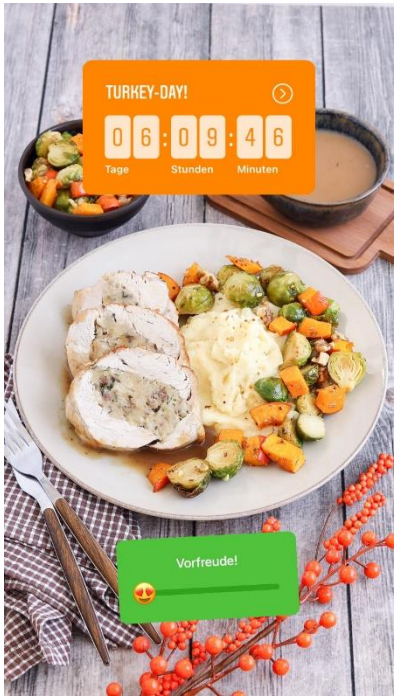




Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

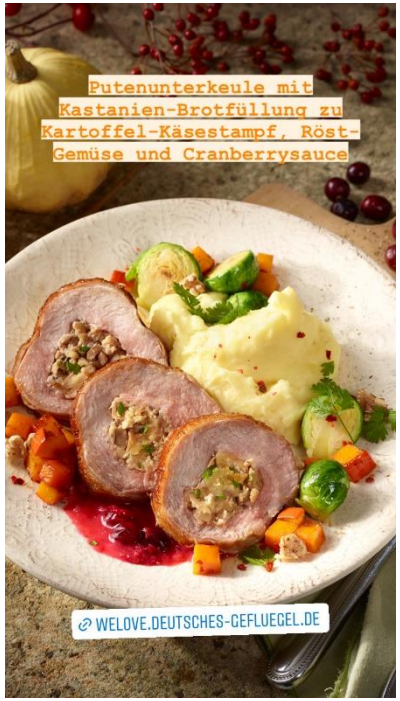
Montag, 22. November: Story Post (zeitversetzt)



Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Donnerstag, 4. November: Story Post (zeitversetzt)



Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

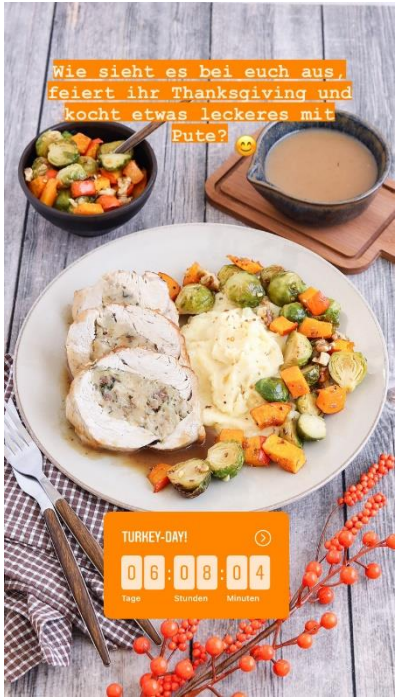
Thanksgiving

Donnerstag, 4. November: Story Post (zeitversetzt)

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Dienstag, 23. November: Story Post (zeitversetzt)



Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

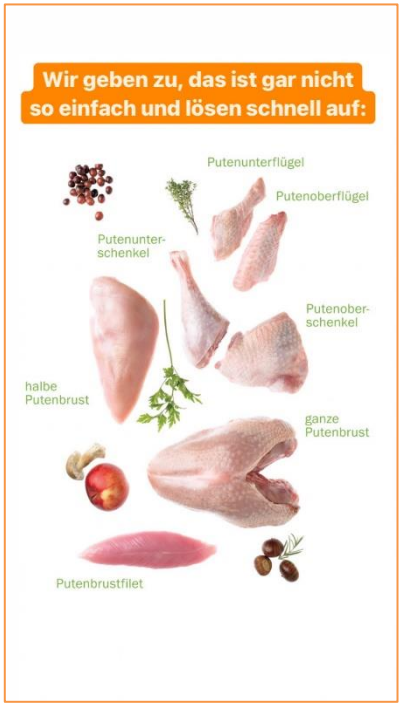
Thanksgiving

Dienstag, 23. November: Story Post (zeitversetzt)

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Mittwoch, 24. November: Story Post (zeitversetzt)



Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Mittwoch, 24. November: Story Post (zeitversetzt)

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Mittwoch, 24. November: Story Post (zeitversetzt)

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Vorstellung der neuen Thanksgiving-Rezeptmotive auf Instagram

Rezept 5

Donnerstag, 25. November:
Mit Putenfiletwürfeln gefüllter Kürbis

Text: Happy Thanksgiving! Heute heißt es: All eyes on turkey! ☺ Und dabei gilt, ganz egal ob ein ganzer Putenbraten, gefüllte Putenrouladen, saftige Putenfiletwürfel oder, oder... An Thanksgiving spielt die Pute die absolute Hauptrolle. Diese saftig-zarten Putenfiletwürfel ziehen definitiv alle Blicke auf sich, denn sie machen es sich in zwei Butternutkürbis-Hälften bequem und treffen dabei auf eine würzige Gemüsemischung. Als Sidekick landen Cranberries und Cashews on top. Tasty Thanksgiving ihr Lieben! ☺

Folgt schnell dem Rezept-Link in unserer Bio @we_love_gefluegel und schaut außerdem mal in unsere aktuelle Story, dort haben wir euch eine Step by Step-Kochanleitung eingefügt. Die Kurzversion von unserem Rezept gibt es wie immer hier im Beitrag, wenn ihr nach links wischt.

#turkey #pute #putenfilet #tastyturkey #thanksgiving #givethanks #happythanksgiving #kürbis #butternut #butternutkürbis #cranberries #cashews #instacook #instacooking #essen #lecker #leckerschmecker #genuss #rezept #proteine #leckeressen #recipeoftheday #instafood #foodstagram #foodpics #foodphotography #eeeeeats #foodies

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Donnerstag, 25. November: Story Post

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

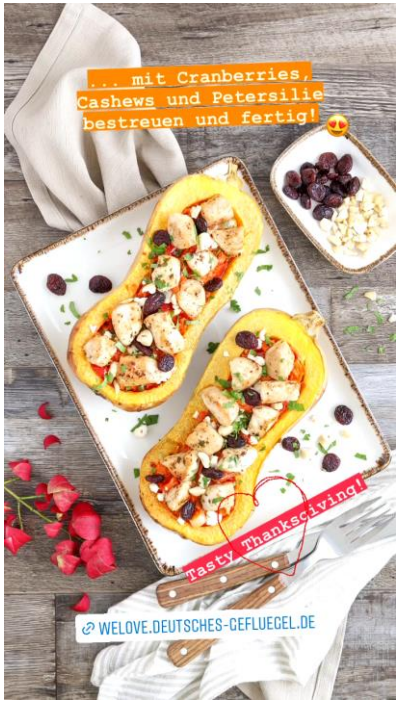
Thanksgiving

Donnerstag, 25. November: Story Post

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

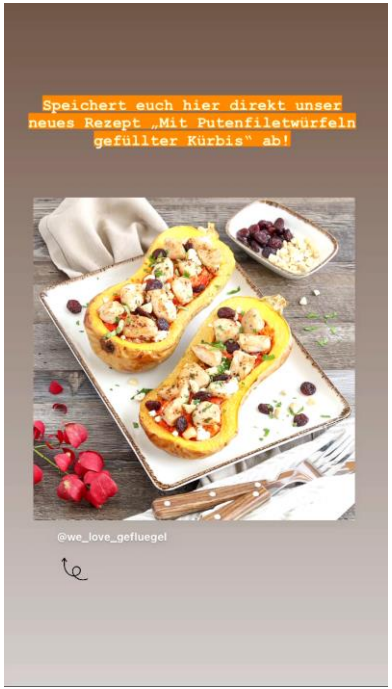
Donnerstag, 25. November: Story Post



Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

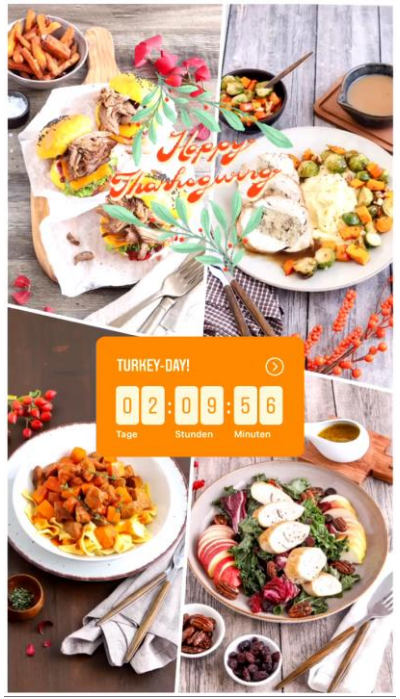
Donnerstag, 25. November: Story Post

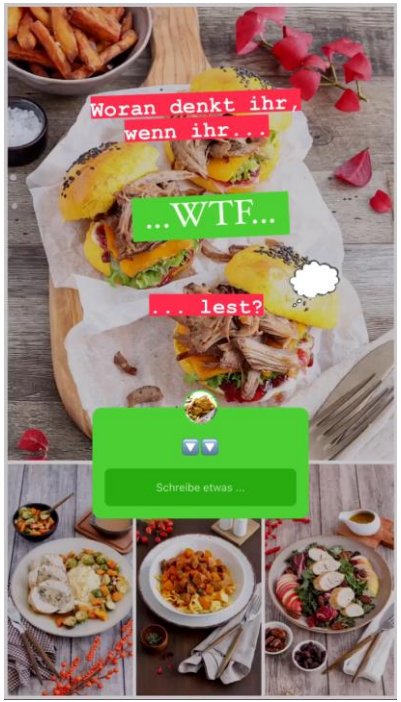


Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Donnerstag, 25. November: Story Post (zeitversetzt)





Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Donnerstag, 25. November: Story Post (zeitversetzt)

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Donnerstag, 25. November: Story Post (zeitversetzt) Putenrezeptparade

Erfolge unserer Social Media-Beiträge

Likes: 2 351

Reichweite: 500 000

Viele positive Kommentare auf Instagram

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Viele positive Kommentare auf unsere Thanksgiving-Rezept-Posts

30minutengerichte Sehr lecker 🤩 Einen schönen Sonntag 💚

3 Tage Gefällt 1 Mal Antworten

frechehexe9 Super lecker sieht es wieder aus, und genau mein Ding 👯🤩😋😋

2 Wo. Gefällt 1 Mal Antworten

produktpampelmuse Mir ist noch keine Zutat eingefallen, die nicht zu Kürbis passt. Man kann ja sogar süße Gerichte mit ihm herstellen.

sparflaemmchen Total lecker! Das trifft genau meinen Geschmack 😋👌

weekend_starter Toll angerichtet 👏

2 Tage Gefällt 1 Mal Antworten

koestliche_kleine_welt Immer wieder super leckere Rezepte und jetzt auch noch so ein geiles Gewinnspiel. Ihr seid der Hammer! Muss ich ein Rezept von euch nachkochen, um teilnehmen zu können, oder kann ich auch eins meiner Lieblingsrezepte mit Pute posten?

gold.and.pepper Sieht super appetitlich aus 🤩

Thanksgiving-Kooperationen mit reichweitenstarken Influencern

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Thanksgiving-Kooperation mit biss_zur_traumfigur:

biss_zur_traumfigur Nachricht senden

1.965 Beiträge **73,7k** Abonnenten **180** abonniert

Anna 🎀 **| Abnehmen | Rezepte**
Blogger/in
Foodblogger mit 💙
📍 Köln
Leckere Rezepte jeden Tag 🥦🍒
Kochvideos in der Story 🍽
📥 Biss_zur_Traumfigur@web.de

Abonniert von **bigmamas.journey**, **maggy.fit**, **chris_delicious_world** und 49 weiteren

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Influencer-Kooperation

Donnerstag, 25. November:
Putenroulade mit Kräuterfüllung und Kartoffelpüree

Text: Mahlzeit meine Mäuskis 🐭 und Happy Thanksgiving an dieser Stelle! 🐓😁
/ Anzeige /
In freudiger Zusammenarbeit mit @we_love_geflügel präsentiere ich euch heute unser kleines, aber feines Thanksgiving Dinner. 🍽 Es war klar, dass es keine große Pute geben wird, weil wir ja nur zu zweit sind. 🙈 Ich verrate euch hier die Zubereitung für das komplette Essen 😋, live mitverfolgen könnt ihr es auch heute in meiner Story!

🐓 Zubereitung Putenrouladen:
~ 2-3 große Putenschnitzel platt klopfen, am besten Frischhaltefolie auf die Schnitzel legen & dann ordentlich klopfen
~ Für die Füllung 1 Bund Petersilie, 1 Packung Thymian (beides frisch!) sowie 3 Knoblauchzehen in einem Zerkleinerer fein häckseln, alternativ mit einem Messer sehr fein hacken. 120g Paniermehl & ca. 3-4 EL Butter dazu geben, wer mag, röstet das Paniermehl vorher etwas an. Alles zu einer festen Masse kneten, würzen mit Salz, Pfeffer & Chili Flocken
~ Putenschnitzel mit der Kräuterfüllung bestreichen, einrollen, mit Zahnstochern fixieren. Mit etwas Öl einreiben, salzen & pfeffern
~ In eine Auflaufform geben, ein Fleischthermometer in die dickste Stelle von einer Putenroulade stecken. In den Ofen bei 180 Grad Umluft schieben. Bei 71 Grad herausnehmen, kurz ruhen lassen und dann aufschneiden 😇

Guten Appetit! 🍽

Falls ihr übrigens noch auf der Suche nach leckeren Hähnchen- oder Putenrezepten seid, dann schaut unbedingt mal bei @we_love_gefluegel vorbei. Dort gibt' s super Inspiration für köstliche Rezepte – egal ob aufwändig oder schnell, da ist für jeden etwas dabei! 😉

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Thanksgiving-Kooperation mit kochhochgenuss

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Influencer-Kooperation

Donnerstag, 25. November:
Putenrollbraten mit Apfel-Mandel-Füllung

Text: Anzeige: Happy Thanksgiving meine Lieben! 🥰 Na, wer von euch feiert denn Thanksgiving und wenn ja, was gibt es bei euch zu essen an diesem wundervollen Tag? 🤩 Schaut mal was ich Tolles gezaubert habe: Einen Putenrollbraten mit Apfel-Mandel-Füllung und dazu eine braune Sauce, Kartoffelpüree und glasierte Möhren. 👌😁 Mensch, das war lecker sage ich euch! Inspiriert zu dem Gericht wurde ich übrigens von dem Account @we_love_gefluegel. Dort findet ihr wirklich ganz köstliche Rezepte mit Geflügel… von Hähnchenfleisch bis hin zur Pute! 😋

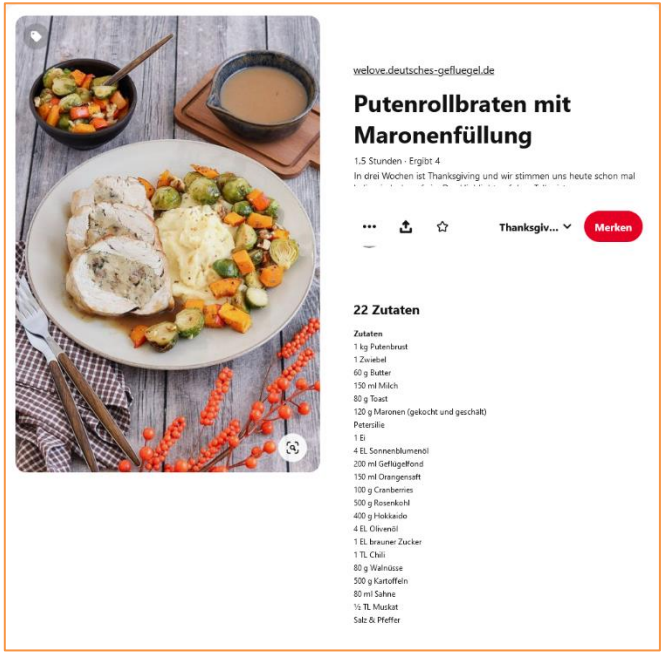
Und hier kommt jetzt das Rezept für euch: „… “

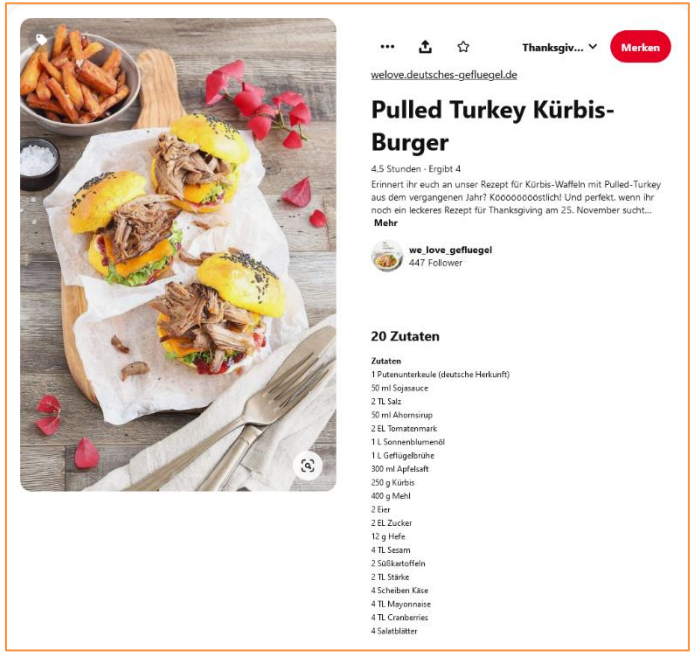
Thanksgiving-Rezepte auf Pinterest

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Vorstellung der neuen Thanksgiving-Rezeptmotive auf Pinterest:

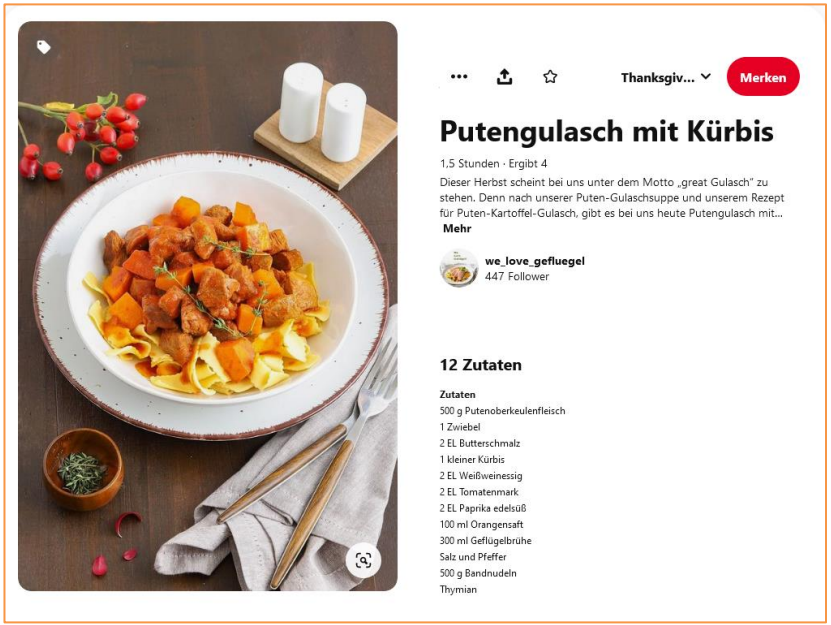


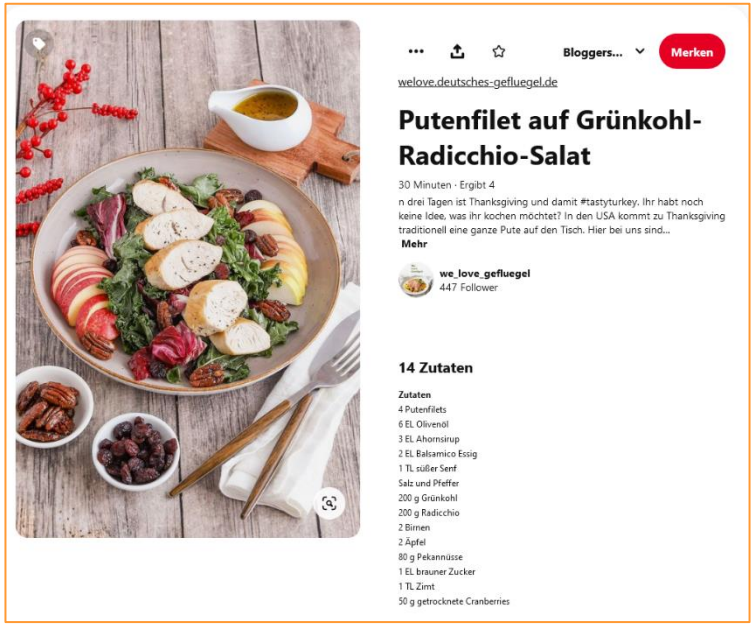


Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2021

Thanksgiving

Vorstellung der neuen Thanksgiving-Rezeptmotive auf Pinterest:

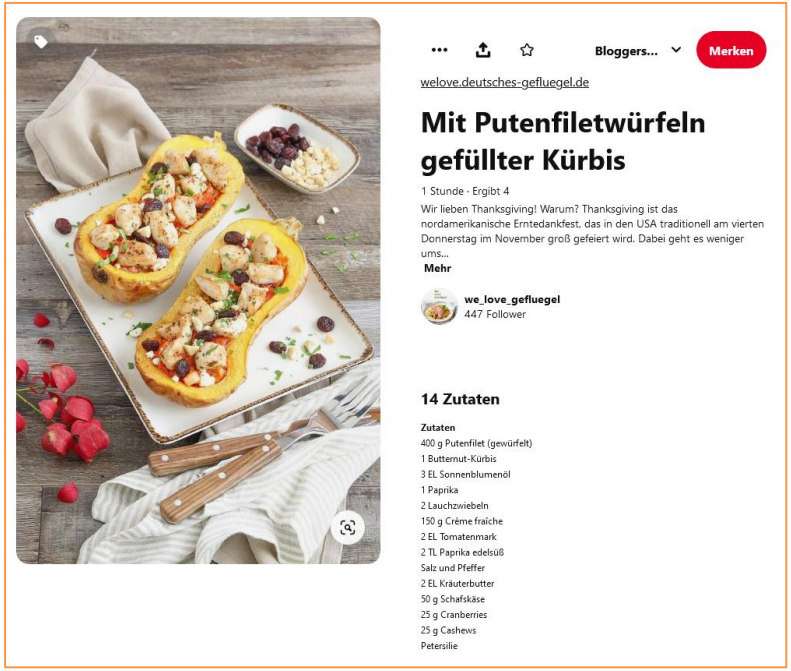




Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2020

Thanksgiving

Vorstellung der neuen Thanksgiving-Rezeptmotive auf Pinterest:

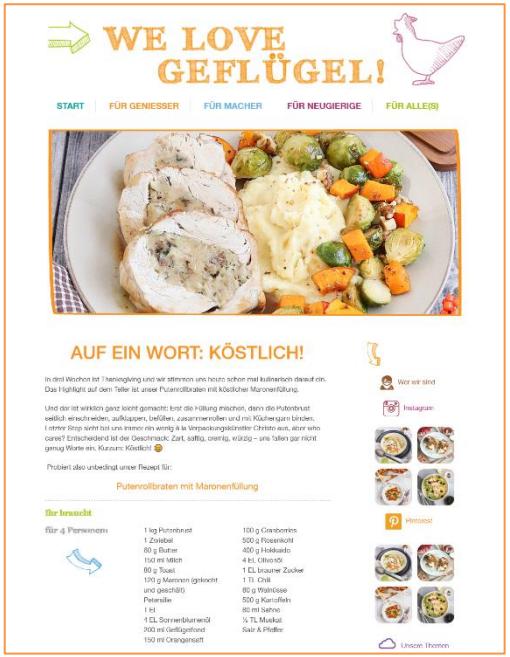


Thanksgiving-Rezepte auf unserem „We Love Geflügel!“-Blog

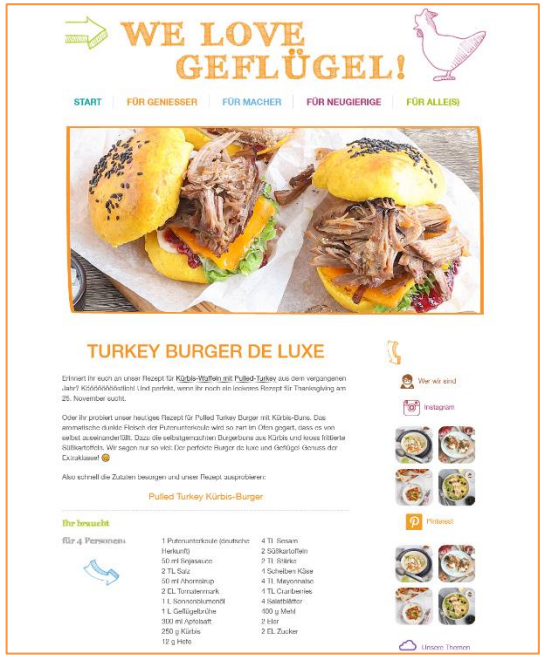
Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2020

Thanksgiving

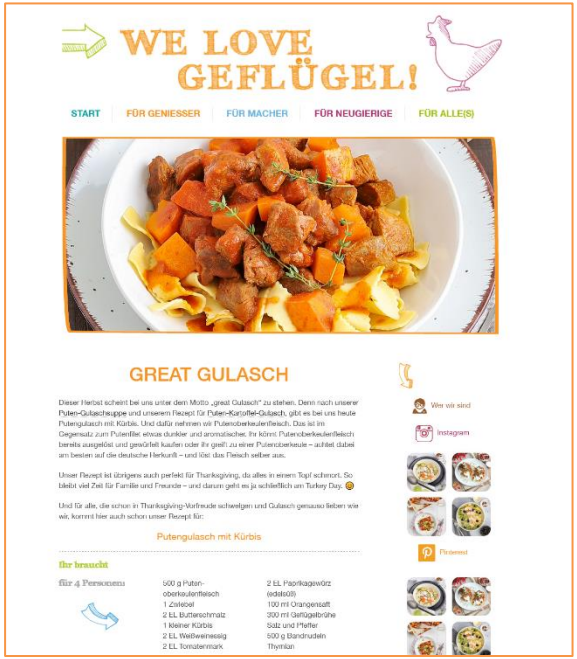
Vorstellung der neuen Thanksgiving-Rezeptmotive auf unserem Blog:



https://welove.deutsches-gefluegel.de/2021/11/05/auf-ein-wort-koestlich/



https://welove.deutsches-gefluegel.de/2021/11/10/turkey-burger-de-luxe/

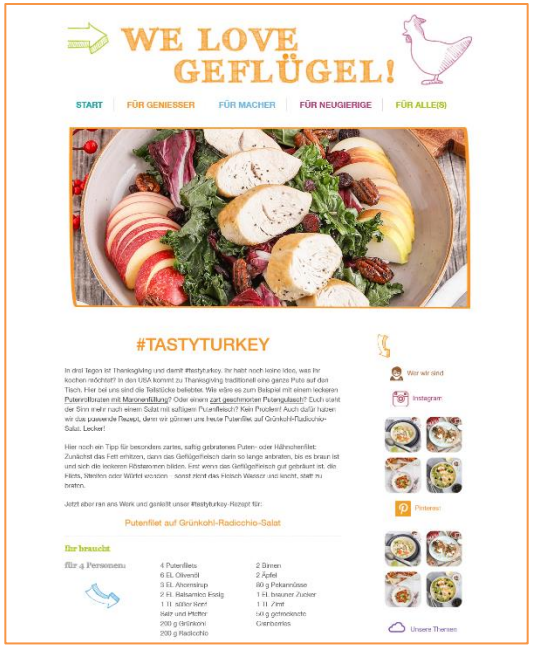


https://welove.deutsches-gefluegel.de/2021/11/19/great-gulasch/

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2020

Thanksgiving

Vorstellung der neuen Thanksgiving-Rezeptmotive auf unserem Blog:



https://welove.deutsches-gefluegel.de/2021/11/22/tastyturkey/

https://welove.deutsches-gefluegel.de/2021/11/02/tasty-thanksgiving/

Thanksgiving-Broschüre mit neuen Putenrezepte

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2020

Thanksgiving

Thanksgiving-Broschüre mit neuen Puten-Rezeptmotiven

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2020

Thanksgiving

Thanksgiving-Broschüre mit neuen Puten-Rezeptmotiven

586 kcal

Zubereitungszeit circa 75 Minuten

NÄHRWERTE PRO PORTION

29 g Fett
23 g Kohlenhydrate
31 g Eiweiß

MIT PUTENFILETWÜRFELN

gefüllter Kürbis

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Putenfilet
1 Butternut Kürbis
3 EL Öl
2 EL Kräuterbutter
1 Paprika
2 Lauchzwiebeln
150 g Crème fraîche
2 EL Tomatenmark
2 TL Paprika edelsüß
50 g Schafskäse
25 g Cranberries
25 g Cashews

Kürbis halbieren, entkernen, Flächen mit 2 EL Öl bepinseln, bei 180 °C circa 45 Minuten garen und aushöhlen.

Putenfilet würfeln und in der Kräuterbutter circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.

Paprika und Lauchzwiebeln kleinschneiden und in 1 EL Öl anrösten. Mit Kürbisfruchtfleisch, Crème fraîche, Tomatenmark, Paprikapulver und etwas Salz und Pfeffer weitere 5 Minuten braten.

Kürbis damit befüllen, mit Putenfiletwürfeln, gewürfeltem Schafskäse, Cranberries und Cashews toppen und genießen.

12

PUTENGULASCH

mit Kürbis und Bandnudeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Putenoberkeulenfleisch (gewürfelt)
1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz
1 kleiner Kürbis
2 EL Weißweinessig
2 EL Tomatenmark
2 EL Paprika edelsüß
100 ml Orangensaft
300 ml Geflügelbrühe
500 g Bandnudeln
Thymian

Zwiebel schälen, würfeln und in dem Butterschmalz 3 bis 5 Minuten glasig anschwitzen. Putenoberkeulenfleisch dazugeben und weitere 15 Minuten scharf anbraten.

Kürbis entkernen und würfeln. Mit Essig, Tomatenmark, Paprikagewürz, Orangensaft und Geflügelbrühe zu dem Putenkeulenfleisch geben und alles bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel circa 1 Stunde köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bandnudeln garen. Putengulasch und Kürbis darauf anrichten, mit Thymianblättchen bestreuen und genießen.

525 kcal

Zubereitungszeit circa 90 Minuten

NÄHRWERTE PRO PORTION

12 g Fett
57 g Kohlenhydrate
35 g Eiweiß

13

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2020

Thanksgiving

Thanksgiving-Broschüre mit neuen Puten-Rezeptmotiven

PULLED TURKEY BURGER

mit Kürbis-Patties

947 kcal

Zubereitungszeit
circa 4,5 Stunden

NÄHRWERTE
PRO PORTION

25 g Fett
67 g Kohlenhydrate
53 g Eiweiß

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

1 Putenunterkeule
50 ml Sojasauce
2 TL Salz
50 ml Ahornsirup
2 EL Tomatenmark
1 l Sonnenblumenöl
1 l Geflügelbrühe
300 ml Apfelsaft
250 g Kürbis
400 g Mehl
2 Eier
2 EL Zucker
12 g Hefe
4 TL Sesam
2 Süßkartoffeln
2 TL Stärke
4 TL Mayonnaise
4 TL Cranberries
4 Salatblätter
4 Scheiben Käse

Haut von der Putenunterkeule entfernen. Sojasauce, 1 TL Salz, Ahornsirup und Tomatenmark verrühren. Putenunterkeule damit bestreichen und in 2 EL Sonnenblumenöl von jeder Seite 5 bis 7 Minuten scharf anbraten. Geflügelbrühe und Apfelsaft angießen und bei geschlossenem Deckel 3 Stunden köcheln lassen.

Kürbis entkernen, kleinschneiden und 20 Minuten in Salzwasser garen. Dann pürieren und mit Mehl, 1 Ei, Zucker, 1 TL Salz, Hefe und 30 ml Öl zu einem Teig verkneten. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen.

Kürbis-Patties formen, mit verquirltem Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen und circa 15 Minuten bei 200 Grad backen.

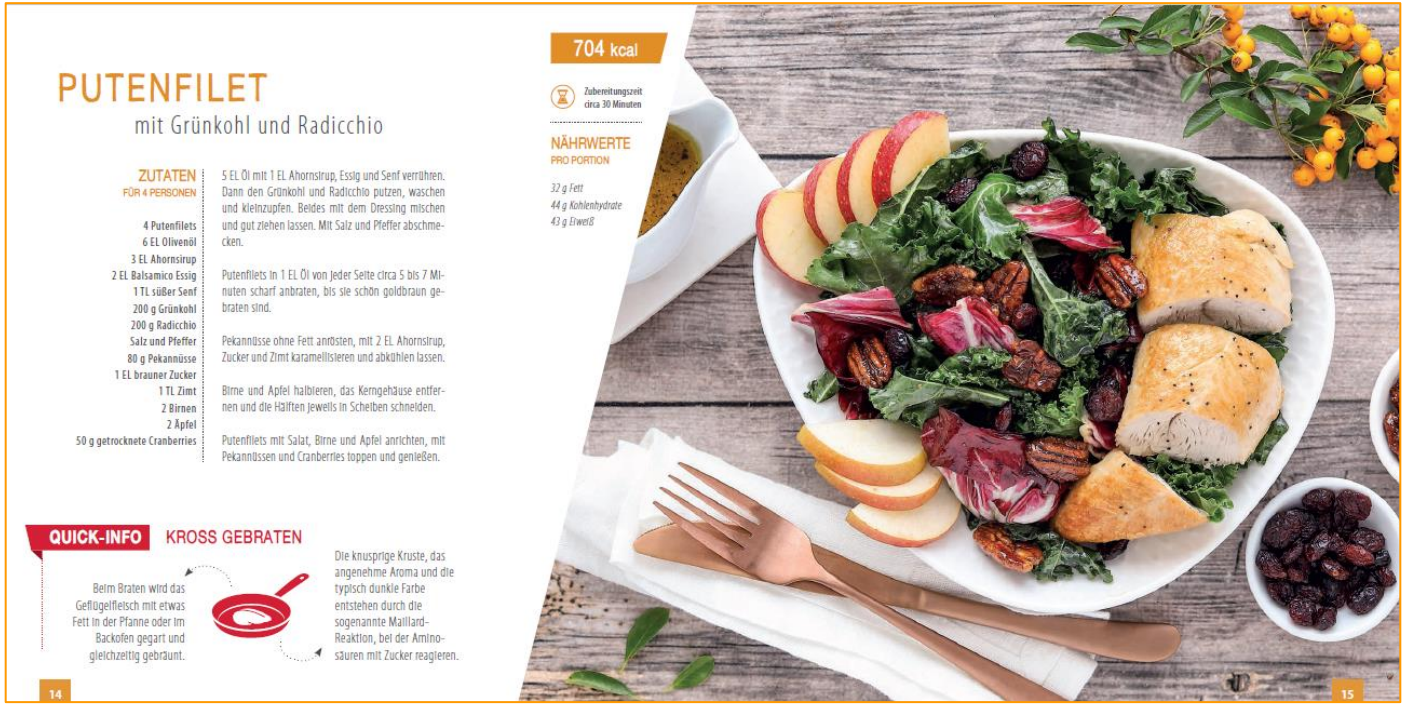
Süßkartoffeln schälen, in Stifte schneiden, mit Stärke mischen und in restlichem Sonnenblumenöl frittieren.

Putenunterfleisch mit zwei Gabeln in Stücke zupfen. Kürbis-Patties mit Mayonnaise und Cranberries bestreichen, mit je einer Scheibe Salat und Käse belegen, mit dem gezupften Putenkeulenfleisch toppen und genießen.

Genusskommunikation Deutsches Geflügel 2020

Thanksgiving

Thanksgiving-Broschüre mit neuen Puten-Rezeptmotiven



PUTENFILET

mit Grünkohl und Radicchio

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- 4 Putenfilets
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Ahornsirup
- 2 EL Balsamico Essig
- 1 TL süßer Senf
- 200 g Grünkohl
- 200 g Radicchio
- Salz und Pfeffer
- 80 g Pekannüsse
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 2 Birnen
- 2 Äpfel
- 50 g getrocknete Cranberries

5 EL Öl mit 1 EL Ahornsirup, Essig und Senf verrühren. Dann den Grünkohl und Radicchio putzen, waschen und kleinzupfen. Beides mit dem Dressing mischen und gut ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Putenfilets in 1 EL Öl von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten, bis sie schön goldbraun gebraten sind.

Pekannüsse ohne Fett anrösten, mit 2 EL Ahornsirup, Zucker und Zimt karamellisieren und abkühlen lassen.

Birne und Apfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Hälften jeweils in Scheiben schneiden.

Putenfilets mit Salat, Birne und Apfel anrichten, mit Pekannüssen und Cranberries toppen und genießen.

QUICK-INFO KROSS GEBRATEN

Beim Braten wird das Geflügelfleisch mit etwas Fett in der Pfanne oder im Backofen gegart und gleichzeitig gebräunt.

Die knusprige Kruste, das angenehme Aroma und die typisch dunkle Farbe entstehen durch die sogenannte Maillard-Reaktion, bei der Aminosäuren mit Zucker reagieren.

704 kcal

Zubereitungszeit circa 30 Minuten

NÄHRWERTE
PRO PORTION

32 g Fett
44 g Kohlenhydrate
43 g Eiweiß

14

15

Happy
Thanksgiving!