Pressemitteilung

8. April 2025

Geschmack der Kindheit: Omas Hühnerfrikassee mit Gemüse aus der Dose

Ein Klassiker zu Ostern von Foodblogger Malte Adrian

Mit Rezept: Hühnerfrikassee mit Dosengemüse

Zu Ostern kommen in vielen Familien liebgewonnene Klassiker auf den Tisch. Bei Malte Adrian ist es das Hühnerfrikassee seiner Oma. „Das habe ich echt geliebt“, sagt der Foodblogger, der bei Instagram unter @malteskitchen bekannt ist. „Und ich koche es auch heute noch gerne – mit Dosengemüse!“ Im Auftrag der Initiative weissblech-kommt-weiter.de hat er das Rezept aufgeschrieben und teilt es mit seinen Followern.

Dosengemüse erinnert viele an die Kindheit
Die im Rezept verwendeten Gemüsesorten aus der Dose dürften bei vielen Erinnerungen an ihre Kindheit wecken. In einer aktuellen Umfrage des Meinungsforschungsinstituts Norstat antworteten 42 Prozent der Teilnehmer auf die Frage, welche Lebensmittel aus der Dose bei ihnen früher in der Küche nicht fehlen durften, mit Erbsen und Möhren.

Lebensmittel aus Dosen sind gut recycelbar
Doch für Lebensmittel aus der Dose sprechen nicht nur Nostalgiegefühle, sondern auch die Wiederverwertbarkeit des Materials Weißblech, aus dem die Dosen bestehen. Das weiß auch Malte Adrian. Seit drei Jahren kocht er regelmäßig Gerichte mit Obst und Gemüse aus der Dose, und das aus Überzeugung. „Weißblech kann nahezu 100 Prozent recycelt werden, und das immer wieder. Danach werden Weißblechverpackungen zu einem neuen hochwertigen Stahlprodukt weiterverarbeitet“, weiß der Foodblogger zu berichten. „Deswegen gehören sie in den gelben Sack. Danach geht es in die Sortieranlagen, wo sie per Magnet aus den anderen Verpackungsabfällen herausgezogen werden.”

Hühnerfrikassee mit Dosengemüse | Rezept von @malteskitchen

ZUTATEN

- 4 Hühnerschenkel
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Pfefferkörner
- 5 Pimentkörner
- 1 x Suppengrün, grob gewürfelt
- 1 Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 TL Salz
- 90 g Butter
- 120 g Mehl
- ca. 1,5 l Brühe
- 2 Eigelb
- 120 ml Sahne
- je 1 kleine Dose Champignons, Spargel, Erbsen und Möhren
- Zitronensaft zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

- Hühnerschenkel mit 1,8 Litern Wasser in einen großen Topf geben. Gewürze, Salz und Suppengrün dazu geben und für 60 Minuten sanft köcheln lassen, zwischendurch den Schaum abschöpfen.
- Huhn herausnehmen, leicht abkühlen lassen und die Haut entfernen. Das Fleisch vom Knochen zupfen und klein schneiden. Die Brühe durch ein Sieb gießen und aufbewahren.
- Für die Mehlschwitze Butter in einem Topf zerlassen. Mehl einrühren, anschließend ca. 1,5 l Brühe unter Kochen nach und nach angießen – so viel, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Übrige Brühe kann im Kühlschrank aufbewahrt und als Suppe mit Nudeln gegessen werden.
- Zwei Eigelbe in Sahne verrühren und in die Soße rühren. Darauf achten, dass die Soße nun nicht mehr kocht. Das Dosengemüse abgießen und gut abtropfen lassen, danach mit dem Fleisch in die Soße geben.
- Die Soße mit Zitronensaft und eventuell etwas mehr Salz abschmecken.

Das Rezept mit ausführlicher Beschreibung sowie weitere Informationen zur Recyclingfähigkeit von Weißblech – dem Material, aus dem die Lebensmitteldosen bestehen – finden Sie auch auf der Seite von weissblech-kommt-weiter.de oder auf dem Instagram Kanal der Initiative.

Bildmaterial

Kostenfreie Verwendung bei Nennung der Bildquelle: www.weissblech-kommt-weiter.de

Bilddownload auf den Presseseiten von weissblech-kommt-weiter.de

Pressekontakt

Marco Cabras
Weissblech-kommt-weiter.de
Tel.: 0211 863 949 22
E-Mail: info@weissblech-kommt-weiter.de

Über weissblech-kommt-weiter.de

Die Plattform weissblech-kommt-weiter.de ist eine Initiative des einzigen deutschen Weißblechherstellers thyssenkrupp Rasselstein GmbH. Deren Ziel ist es, die Verbraucher mit modernen attraktiven Inhalten und Fakten über die positiven Recyclingeigenschaften von Lebensmittelverpackungen aus Weißblech aufzuklären und damit positive Impulse in der breiten öffentlichen Debatte um die Nachhaltigkeit von Verpackungen zu setzen. Denn die Recyclingquote von Weißblech liegt in Deutschland stabil um die 90 Prozent, das Material kann ohne Qualitätsverlust immer und immer wiederverwertet werden und verbleibt in einem geschlossenen Materialkreislauf. Darüber informiert und unterhält die Initiative über Website und Social-Media-Kanäle mit Umfragen und Zahlen, Einblicken in Herstellungs- und Recyclingprozesse und vielen Verbraucherthemen. Mehr dazu: www.weissblech-kommt-weiter.de