

# Brathähnchen-Würzung "Kikeriki"

SICCA Brathähnchen-Würzung mit SeaSalt Flakes ist eine natürliche und vollkommen deklarationsfreie Gewürzmischung mit einer würzig schmackhaften Note. SICCA Brathähnchen-Würzung mit SeaSalt Flakes ist ein Zaubergewürz unserer natürlichen Gewürze zum Würzen und Marinieren für Brathähnchen, Hähnchenschenkel, Chicken Wings oder Hähnchenbrustfilet sowie für andere Geflügelarten wie z.B. Enten- oder Gänsebraten und Truthahnkeulen.

**Dosierung:** 15 - 20 g sind ausreichend für 1 kg Fleisch oder nach Bedarf.

**Anwendung:** Das Geflügelfleisch vor dem Anbraten in der **trockenen** Gewürzmischung wenden, danach maximal 1 - 2 Stunden kühl stellen, damit das Geflügel das Gewürzaroma gut annehmen kann. Beim Grillen auf dem Rost oder auch beim Braten in der Pfanne erhält man ein schmackhaftes, saftiges und würziges Brathähnchen mit einer leckeren würzigen Kruste.

**Haltbarkeit:** Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj                | 1024 kj  |
| Brennwert kcal              | 245 kcal |
| Fett                        | 6.70 g   |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1.00 g   |
| Kohlenhydrate               | 36.70 g  |
| davon Zucker                | 34.70 g  |
| Eiweiß                      | 8.90 g   |
| Salz                        | 24.70 g  |

## Zutaten

Gewürzmischung (Paprika edelsüß, Pfeffer schwarz, Koriander, Knoblauch, Zwiebeln, Curcuma, Ingwer, Paprika geräuchert, Pfeffer weiß, Cayenne-Pfeffer, Kreuzkümmel), Sea SaltFlakes natur 25%, Roh-Rohzucker, Kräutermischung (Majoran, Thymian, Bockshornklee, Fenchel, Lorbeerblatt).