

Geflügel Rezepte

Broiler Auf Moskaür Geflügelsalat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Salat, Gemüse

	Salz		1	Essl. Senf
	Pfeffer			Zitronensaft
	Glutamat			Salz
2	Essl. Öl			Pfeffer
2	Essl. Margarine	150 g		Erbsen
2	Gewürzgurke	2		Ei(er)
3	Kartoffeln			Salat; oder
2	Möhre			Feldsalat; zum Garnieren
3	Essl. Mayonnaise			

1. Den gewaschenen Broiler mit Salz, Pfeffer und Glutal würzen und in einer Mischung aus Öl und zerlassener Margarine saftig und knusprig braten.

2. Etwas abkühlen lassen, portionieren, dabei die Knochen auslösen und das Fleisch auf Moskaür Gemüsesalat anrichten.

3. Dazu Gurken, gekochte Kartoffeln und Möhren in 1 cm große Würfel schneiden. Die Mayonnaise mit Senf und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das zerkleinerte Gemüse und die grünen Erbsen sowie die gehackten Eier darunter mischen.