

Geflügel Rezepte

Geflügel Frikadellen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Hähnchen, Kartoffel, Gemüse

100 g	Zwiebeln	1	Zitrone; die Schale davon
100 g	Toastbrot	1 Teel.	Salz
150 ml	Schlagsahne	1 Teel.	Edelsüßpaprika
1 Bund	Kerbel		Pfeffer
1 Bund	glatte Petersilie	30 g	Butterschmalz
400 g	Hähnchenbrustfilet		

Für den Kartoffelsalat:

750 g	Kartoffeln	150 g	Hühnerbrühe
400 g	Salatgurke		Pfeffer
200 g	Zuckererbsen	1 Essl.	Senf
	Salz	1 Teel.	Zucker
2	Lauchzwiebeln	4 Essl.	Essig z.B. Schalotten-
1 Bund	glatte Petersilie		- Knoblauch- Essig
1 Bund	Kerbel	4 Essl.	Öl z.B. Traubenkernöl

Zuerst für den Salat Kartoffeln waschen und mit Schale ca. 20 Minuten garen. Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. In Scheiben schneiden. Zuckererbsen waschen, putzen und in kochendem Wasser ca. 5 Minuten garen. Abgießen und abschrecken. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. mit den vorbereiteten Zutaten mischen. Brühe, Gewürzzutaten, Essig und Öl verrühren, darüber gießen. Vorsichtig mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Abschmecken. Für die Frikadellen Zwiebeln abziehen und würfeln. Toastbrot würfeln, in Sahne einweichen. Kräuter waschen, trocken tupfen und hacken. Hähnchenfleisch würfeln. Zwiebeln, Toastbrot, Kräuter, Fleisch, abgeriebene Zitronenschale und Gewürzzutaten mit dem Hackmesser der Küchenmaschine fein zerkleinern (oder durch die kleine Scheibe des Fleischwolfs drehen). Aus der Geflügelmasse die 3-fache Menge, wie oben angegeben, Frikadellen formen. Im heißen Butterschmalz ca. 8 Minuten braten. Geflügel-Frikadellen mit dem Kartoffelsalat servieren. Nach Wunsch mit Kerbel anrichten.