

Geflügel Rezepte

Geflügelkroketten - Polenta Variante

Gattung: Geflügel, Polenta, Vorspeise, Warm, Italienisch

2	große Pouletschenkel				Muskat
5	dl Hühnerbouillon	40 g			Maisgrieß
150 ml	Milch	40 g			Rohschinken
1/4	geh. TL Salz	1	Essl.		Petersilie
	Pfeffer	Ö			l; zum Ausbacken

Die Pouletschenkel in der Bouillon während ca. fünfundvierzig Minuten vor dem Siedepunkt gar ziehen lassen.

Die Milch mit dem Salz, Pfeffer sowie Muskat aufkochen.

Den Mais beifügen und auf kleinem Feuer ausquellen lassen.

Den Rohschinken klein würfeln. Mit der Petersilie unter den fertigen Mais geben.

Die Pouletschenkel häuten, das Fleisch von den Knochen lösen und grob hacken. Mit dem Mais mischen.

Mit bemehlten Händen Würstchen formen und diese in heißem Öl schwimmend backen.

Nach Belieben Kichererbsen und/oder frittierte Peperoni dazu servieren.

Mit anderen Vorspeisen serviert: reicht für 4-6 Personen