

# Geflügel Rezepte

## Amerikanische Dressings Für Geflügelsalat

Anzahl: 10 Portionen

Gattung: Salat, Saucen, Grundrezepte, Amerika, USA

---

### Thousand Islands Dressing

150 g	Mayonnaise	2 Teel.	Zitronensaft
100 g	Yoghurt	1/4	Rote Paprikaschote
3 Essl.	Ketchup	1/4	Grüne Paprikaschote
3 Essl.	Milch. oder Schlagsahne	3	Cornichons
	Salz	1	Hartgekochtes Ei
	Schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.	1/2 Bund	Petersilie
	Tabascosauce; etwas		

---

Mayonnaise mit Joghurt, Ketchup und Milch oder Sahne glatt verrühren und mit Salz, Pfeffer, etwas Tabascosauce und Zitronensaft sehr pikant abschmecken.

Die Paprikaschoten putzen, waschen und wie die Cornichons gut abtropfen lassen.

Das Ei pellen und alles sehr fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockentupfen und fein hacken.

Alles ins Dressing geben, 30 Minuten ziehen lassen und erneut abschmecken.

Anmerkung: Dieses aus Amerika stammende Dressing wird dort vor allem zum fast schon obligatorischen Eisbergsalat serviert. Es passt aber auch sehr gut zu Fischsalat und Geflügelsalat zu Fleischsalat und Wurstsalat und selbst zu Kartoffelsalat und Nudelsalat. Gut Gekühlt bleibt es 3 - 4 Tage frisch.