

Geflügel Rezepte

Geflügelsalat Mit Erdbeeren

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Salat, Obst, Party, Geburtstag, Alkohol

500 g	Gekochtes Geflügelfleisch	1/8 Liter	Schlagsahne
500 g	Kleine Erdbeeren	2	Essl. Mayonnaise
1	Teel. Zucker		Salz
	Schwarzer Pfeffer		Einige Salatblätter
1	Essl. Wodka		

Das Geflügelfleisch würfeln. Die Erdbeeren in reichlich Wasser vorsichtig waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Stielansätze entfernen.

Die Erdbeeren halbieren, in eine Schüssel geben, mit Zucker und Pfeffer bestreuen und vorsichtig vermischen.

Mit Wodka beträufeln und an einem kühlen Ort 10 Minuten ziehen lassen. Schlagsahne nicht ganz steif schlagen, die Mayonnaise unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salatblätter waschen, trockentupfen und vier kleine Teller damit auslegen.

Die Fleischwürfel unter die Erdbeeren mischen und anschließend auf die Teller verteilen. Salat mit der Sauce garnieren oder die Sauce separat servieren.

Tipp: Anstelle von Erdbeeren kann man auch Himbeeren oder Johannisbeeren nehmen.