

Geflügel Rezepte

Scharfer Geflügelsalat

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Geflügel, Grillen, Party, Geburtstag, Salat

1	Bund Suppengrün	3	Essl. scharfer Senf
	Salz	2	Eigelb
	Pfeffer	50 ml	Öl
1	Suppenhuhn	100 ml	Essig
150 g	tiefgefrorene Erbsen		einige Tropfen Tabasco
250 g	Tomaten	3	Essl. Erdnüsse
2	Zwiebeln	1	kleine Kopf Blattsalat

Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. In reichlich Wasser, mit Pfeffer und Salz gewürzt, aufkochen. Geflügel waschen und darin ca. 1 Stunde garen. Anschließend abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Erbsen auftauen lassen.

Tomaten waschen, putzen und würfeln. Für die Marinade die Zwiebeln schälen und fein hacken. Senf und Eigelb verrühren. Das Öl langsam unterrühren.

Mit Pfeffer, Salz, Essig und Tabasco würzen. Die Erdnüsse und die Zwiebelstücke hinzufügen. Das Hähnchenfleisch von den Knochen lösen und in Würfel schneiden. Fleisch, Erbsen und Tomaten in der Marinade wenden.

Zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Dan Blattsalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen und marinieren.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden - 880 kcal