

Geflügel Rezepte

Wild Geflügelsalat Süß Saurer

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Salat, Geburtstag, Herzhaft, Pikant

600 g	Fasanenfleisch, gebraten	-Saft
	-notfalls auch Putenfleisch	2 Essl. Apfelgelee
4	Äpfel	Salz
2	Gewürzgurken	Pfeffer
6	Essl. Mayonnaise	Salat
2	cl Weinbrand	-zum Anrichten
1	Zitrone	

Das Geflügelfleisch, die geschälten und entkernten Äpfel und die Gewürzgurken in feine Streifen schneiden. Geflügel, Äpfel und Gurken zusammen in eine Salatschüssel geben.

Aus Mayonnaise, Weinbrand, Apfelgelee und Zitronensaft eine Marinade bereiten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Marinade mit dem Geflügelsalat gut mischen.

Kalt stellen und 1-2 Stunden ziehen lassen.

Auf Salatblättern oder Feldsalat anrichten.

Nährwert Angaben: 478 Kalorien, 40g Eiweiß, 28g Kohlenhydrate, 19g Fett