

Geflügel Rezepte

Geflügelsalat Vom Broiler

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Deutschland, Geflügel, Party, Geburtstag

	Salz	1	Essl. Senf
	Pfeffer		Zitronensaft
	Glutamat		Salz
2	Essl. Öl		Pfeffer
2	Essl. Margarine	150 g	Erbsen
2	Gewürzgurke	2	Ei(er)
3	Kartoffeln		Salat; oder
2	Möhre		Feldsalat; zum Garnieren
3	Essl. Mayonnaise		

1. Den gewaschenen Broiler mit Salz, Pfeffer und Glutal würzen und in einer Mischung aus Öl und zerlassener Margarine saftig und knusprig braten.
2. Etwas abkühlen lassen, portionieren, dabei die Knochen auslösen und das Fleisch auf dem Gemüsesalat anrichten.
3. Dazu Gurken, gekochte Kartoffeln und Möhren in 1 cm große Würfel schneiden. Die Mayonnaise mit Senf und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das zerkleinerte Gemüse und die grünen Erbsen sowie die gehackten Eier daruntermischen.