

Geflügel Rezepte

Geflügelsalat Mit Ananas Und Curry

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Obst, Geflügel, Kalt, Salat, Party, Geburtstag, Gewürze

1,50 kg	Hähnchen	200 g	Dickmilch; 3,5% Fett
	Salz	3 Essl.	Salat-Mayonnaise
1	Zwiebel		Curry
1	Lorbeerblatt		Pfeffer
2	Gewürznelken		Ingwerpulver
425 ml	Maiskörner; a.d.Dose	1,50 Liter	kochendes Salzwasser (2)
850 ml	Ananasringe; a.d.Dose	2 Essl.	Ananassaft (1)
1	kleine Stangensellerie		

Das Hähnchen waschen. In kochendes Salzwasser (2) geben.

Zwiebel schälen, mit Lorbeer und Nelken spicken, zufügen. Zugedeckt ca. 1 1/4 Stunden garen.

Herausnehmen (Brühe anderweitig verwenden) und etwas abkühlen lassen.

Mais und Ananas abtropfen lassen, Saft auffangen. Sellerie putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Das Hähnchenfleisch von Haut und Knochen lösen.

Ananas und Fleisch in Stücke schneiden. Alles mischen.

Dickmilch, Mayonnaise und Saft (1) verrühren. mit Curry, Salz, Pfeffer und evtl. Ingwer abschmecken. Unter die Salatzutaten heben.