

Geflügel Rezepte

Geflügelsalat Mit Joghurt Und Weintrauben

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Fleisch, Huhn, Salat, Gemüse, Traube, Party, Geburtstag, Obst

ZUBEREITUNG

	50 Min		1	Kopf Blattsalat
4	Hühnerbrüste mit Knochen		200 g	Mayonnaise
	- ca. 1 kg		250 g	Vollmilchjoghurt
50 g	TK-Suppengemüse			Pfeffer & Salz aus der Mühle
1,50 Liter	Brühe Instant			Zucker
250 g	Staudensellerie	1/2		Zitrone unbeh. ; Saft und
500 g	Weintrauben			- abger. Schale von

1. Am Vortag: Fleisch waschen, mit Gemüse und Brühe bei kleiner Hitze in ca. 30 Minuten kochen. Fleisch herausheben, abkühlen, von Knochen und Haut lösen, würfeln oder in mundgerechte Stücke teilen. Brühe anderweitig verwenden.

2. Sellerie putzen, waschen, in dünne Scheiben teilen, Grün beiseite legen. Trauben waschen, halbieren, entkernen. Salat putzen, waschen, trocknen. Mayonnaise mit Joghurt, Salz, Pfeffer; Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Fleisch mit Sellerie und Mayonnaisemischung mischen. Alles zugedeckt kalt stellen.

3. Zum Servieren: Trauben unter Salat heben. Blattsalat in Gläser oder Schalen verteilen, Salat darauf geben. Mit Selleriegrün garnieren.