

Geflügel Rezepte

Geflügelsalat Mit Kartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Käse, Gemüse, Käse, Kartoffel, Pfanne

500 g Kartoffeln, geschält	2 Essl. Rosinen; in etwas lauwarmem
100 g Tilsiter	- Wasser eingeweicht
2 Eier	- und abgetropft
Salz, weißer Pfeffer, Muskat	5 Blätter Romanasalat (evtl. mehr)
Butterschmalz zum Braten	2 Essl. Crème fraîche oder
500 g Gekochtes Hähnchenfleisch	- Sauerrahm (evtl. me
250 g Holsteiner Weichkäse	

Die Kartoffeln schälen und fein reiben, den Tilsiter ebenfalls fein reiben. Mit den Eiern vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In einer flachen Pfanne im heißen Butterschmalz kleine Puffer braten. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Das Hähnchenfleisch zerzupfen, mit den restlichen Zutaten mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Tilsiter Rösti anrichten.

Tipp: Ob Sie bei Rotschmierkäse oder Weißschimmelkäsen die Rinde mitessen ist eine Geschmacksfrage, schädlich ist sie auf keinen Fall. Auf das Mitessen von Kunststoffüberzügen oder Wachsüberzügen sollten Sie allerdings verzichten.