

Geflügel Rezepte

Geflügelsalat Ohne Mayonnaise

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Geflügel, Vorspeise, Huhn, Vorspeise, Pikant, Herzhaft

1	Huhn, zerlegt, ca. 1 kg	Paprikapulver
	- schwer	Salz
1/4	Liter Hühnerbrühe	Pfeffer
200 g	Walnusskerne, geschält	2 Essl. Walnussöl
4	Scheib. Weissbrot oder Toast	oder
1	Knoblauchzehe	20 g Butter, zerlassen

Zunächst das Huhn in Salzwasser auf mittlerer Flamme ca. eine Stunde garen. Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen und kurz abkühlen lassen - die Brühe für die Soße beiseite stellen.

Das Fleisch von den Knochen lösen, in kleine Stücke zerteilen und in eine tiefe Schüssel geben.

Für die Sauce zunächst in einem Mörser (oder im Mixer) die Walnusskerne zerkleinern. Das Brot ohne Rinde in der Hühnerbrühe aufweichen, ausdrücken und zu den Walnusskernen geben.

Anschließend gehackten Knoblauch, Salz, Pfeffer und einen 1/4 Liter Hühnerbrühe hinzufügen und gut verrühren. Im nächsten Schritt die Sauce vorsichtig unter das Huhn rühren und das Ganze im Kühlschrank am besten über Nacht ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Walnussöl beträufeln (alternativ bietet sich auch zerlassene Butter an) und schließlich mit Paprikapulver bestäuben.