

Geflügel Rezepte

Russischer Geflügelsalat Ohne Mayonnaise

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Geflügel, Huhn, Vorspeise, Russland

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

Zunächst das Huhn in Salzwasser auf mittlerer Flamme ca. eine halbe 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 für zwei Stunden (oder am besten gleich über Nacht) ziehen lassen.

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