

Geflügel Rezepte

Geflügelsülze Herstellen Einkochen

Anzahl: 6 Portionen - Gattung: Geflügel, Hähnchen, Sülze, Einkochen

600 g	Hähnchenbrustfilet	1 Bund	Kerbel
400 ml	Geflügelfond	2 Essl.	Essig; bei Bedarf mehr
1/4 Liter	Hühnerbrühe		Salz
100 ml	Weißwein		Pfeffer
9	Scheib. weiße Gelatine		Zucker
3	Bund Radieschen; a 200 g		

Außerdem

250 g	Schmand		Pfeffer
1	Zitrone; die Schale davon		Zucker
	Salz	2 Essl.	Fond-Mischung (1)

Hähnchenbrustfilet waschen und trockentupfen. Fond, Brühe und Wein aufkochen. Hineingeben. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Fleisch herausnehmen, Fond-Mischung beiseite stellen.

Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Radieschen waschen, putzen und fein schneiden. Kerbel waschen, trockentupfen und die Blättchen abzupfen.

Hähnchenbrust würfeln. Fondmischung (1) unter die Gelatine rühren, auflösen und mit dem restlichen Fond verrühren. Kräftig mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Eine Form mit kaltem Wasser ausspülen. Ca. 1/2 cm hoch Gelierflüssigkeit einfüllen. Abkühlen lassen. Dann kurz ins Gefriergerät stellen, bis die Flüssigkeit erstarrt ist. Radieschen, Kerbel und Fleisch einschichten. mit der restlichen Gelierflüssigkeit aufgießen. Sülze im Kühlschrank fest werden lassen.

Schmand, Zitronenschale und Gewürze verrühren, abschmecken. Sülze stürzen, in Scheiben schneiden. mit dem Zitronenschmand servieren.

Nach Wunsch mit Radieschen und Kerbelblättchen anrichten. Dazu schmecken Bratkartoffeln.