

Rezept Geflügelsalat

Dieser Salat ist sehr gut vorzubereiten, da er gut durchgezogen am besten schmeckt.

Zutaten:

1 Suppenhuhn
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
4 Nelken
1 kl. Stück Sellerie
ca. 3-4 EL gewürfelte Ananas
1 Apfel
1 Glas Spargel
1 Dose Champignons
Saft einer halben Zitrone
1 EL Mayonnaise
150 g Saure Sahne
1 EL Worcestersoße
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Das Suppenhuhn in einen großen Topf mit Salzwasser geben. Die Zwiebel mit den Nelken spicken und zusammen mit dem Lorbeerblatt und der Sellerie zu dem Huhn geben, aufkochen lassen. Je nach Größe muss das Suppenhuhn nun 1 bis 1,5 Std. kochen.

Währenddessen den Apfel schälen, entkernen und wie den Spargel sowie die Champignons in mundgerechte Stücke schneiden.

Diese Zutaten alle zusammen mit der Ananas in eine Schüssel

für den Geflügelsalat geben.

Wenn das Huhn gar ist, aus dem Wasser nehmen, die Haut entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke zerteilen.

Die Fleischstücke unter die Zutaten in der Schüssel mischen.

Die Mayonnaise mit der sauren Sahne und dem Zitronensaft verrühren. Die Worcestersoße unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecke.

Die Soße über den Geflügelsalat geben und kräftig durchmengen. Anschließend den Salat im Kühlschrank gut durchziehen lassen, eventuell auch über Nacht.

Geflügelsalat lässt sich auch sehr gut mit Fleischresten entweder von einem gegrillten Hähnchen oder auch mit Hähnchenbrustfilets.

Auch mit den übrigen Zutaten kann man variieren, z.B. durch Zugabe von Mandarinen.

[Zurück zu den Salatrezepten](#)

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)