

# Geflügel Rezepte

## Geflügelsalat Mit Obst

Anzahl: 2 Portionen - Gattung: Feste, Fleisch, Geflügel, Obst, Party, Salat, Geburtstag

---

1/2	Hähnchen	1	Bund Schnittlauch
1	Ananas	1	Msp. Curry
1	Granatapfel	1/2	geh. TL grüner Pfeffer
5	Essl. Mayonnaise		Salz, Pfeffer
2	Essl. geschlagene Sahne		Butter
2	Kirschwasser		

---

Das Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen, mit zerlassener Butter einstreichen. Auf den heißen Rost über der Fettpfanne geben und im Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten knusprig braten.

Das Hähnchen herausnehmen auskühlen lassen, das Fleisch von den Knochen lösen und würfeln. (Nach Belieben die Haut abziehen.) Die Ananas halbieren, dabei auch das Grün in der Mitte teilen und an der halbierten Frucht lassen.

Den Strunk keilförmig herausschneiden. Das Fruchtfleisch herauslösen und in Würfel schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und grünen Pfeffer quetschen. Ananaswürfel mit Hähnchenfleisch, Mayonnaise, Curry, grünem Pfeffer, Kirschwasser und Schnittlauch mischen.

Granatapfel an seiner dicksten Stelle rundherum einritzen, dann auseinanderbrechen. Die Kerne herauslösen und unter den Geflügelsalat mischen. Zum Schluss geschlagene Sahne unterheben und abschmecken. Den

Geflügelsalat in den ausgehöhlten Ananashälften anrichten.