

Geflügel Rezepte

Geflügel Kalbfleisch Souffle

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Grundrezept, Kalb, Geflügel

4	Personen Grundrezept Souffle	150 ml Tomatensaft
1/2 cup	gek. Hühnerfleisch	150 ml Sahne
1/2 cup	Kalbszunge	

Für ein Geflügel-Zungen-Souffle je 1/2 Tasse gekochtes Hühnerfleisch und Kalbszunge, fein gewürfelt, verwenden.

Die Milch durch je 150 ml Tomatensaft und Sahne ersetzen.

Man kann dem Souffle auch 2 El. Estragon zufügen.

Man kann auch dieselben Mengen Putenfleisch und Schinken, mit 1 Tl. frisch gehackten Kräutern verwenden.