

Geflügel Rezepte

Geflügelsülze Zubereitung

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Geflügel, Einkochen, Selber Machen, Pikant

4	gebratene - Hähnchenbr	4	Sherry medium
4	Scheib. Ananas	2	Lorbeerblätter
100 g	frische Champignons		Nelken, Pfeffer-, Senfkörner
1	Zitrone, Saft von	1/2 cup	Obstessig
100 g	Cocktailtomaten	8	Blatt weiße Gelatine
8	gekochte Wachteleier Kräuterzweige		Salz
1/2 Liter	entfette Hühnerbrühe	1	Prise Zucker
			Pfeffer aus der Mühle

Die Hähnchenbrustfilets unter fließendem Wasser abwaschen und trockentupfen. Das Hähnchenfleisch und die Ananas klein schneiden.

Die Champignons verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und mit Zitronensaft beträufeln.

Die gewaschenen Cocktailtomaten und die geschälten Wachteleier halbieren. Alle Zutaten mit den Kräutern in Förmchen anrichten. Die Brühe mit dem Sherry in einen Topf geben. Die Gewürze und den Obstessig dazugeben und das Ganze 5 - 6 Minuten köcheln lassen.

Die gewässertem, ausgedrückte Gelatine im Sud auflösen. mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken.

Den Sud über den Zutaten verteilen und im Kühlschrank vollständig erkalten lassen. Die Geflügelsülze anrichten, ausgarnieren und servieren.