

Geflügelsalat mit Mandarinen

Geflügelsalat mit Sellerie, Äpfeln und Mandarinen. Dieser Retro-Salat der 60er-Jahre hat schon auf dem Partybuffet meiner Oma begeistert. Extra cremig und fruchtig frisch war der Geflügelsalat immer heiß begehrt. Und wenn er zum Mittagessen gereicht wurde, gab es dazu immer frisch geröstetes Toastbrot.



Geflügelsalat mit Mandarinen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen oder 4 Vorspeisen): 500 Gramm Hühnerfilet
| 600 Milliliter [Geflügelfond](#) | 200 Gramm [Selleriesalat](#)
(selbstgemacht oder aus dem Glas) | 2 Gläser Mandarinen | 250
Gramm Äpfel | 250 Gramm Salatmayonnaise | 1 bis 1,5 Esslöffel
Salz | 0,5 Teelöffel Pfeffer



Geflügelsalat mit Mandarinen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung: (30 Minuten): 1. Hühnerfilet waschen und dann im Geflügelfond circa 20 Minuten garen. 2. Hühnerfilet herausnehmen und auf einem Holzbrett auskühlen lassen. 3. Währenddessen Mandarinen und [Selleriesalat](#) abschütten. 4. Äpfel entkernen und in Würfel schneiden. 5. Salatmayonnaise mit Salz und Pfeffer vermengen, dann Mandarinen, Sellerie und Äpfel untermengen. 6. Hühnchen in mundgerechte Stücke zerpfücken und unter den Salat mengen. 7. Geflügelsalat bis zum Servieren kaltstellen.

Dazu passen hervorragend: [Toastbrot](#) oder [Röstbrot](#)! Jetzt noch mehr [raffinierte Salate](#) und mehr [Rezepte mit Huhn](#) entdecken!

Nährwerte/Vorspeise: 593 Kalorien | 33,9 Gramm Fett | 42,5 Gramm Kohlenhydrate | 32,5 Gramm Eiweiß