Geflügelsalat mit Mandarinchen

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 Mandarinchen | 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 Mandarinchen | 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 zerpflücken 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