

# Buntes Sülzchen von Geflügelfleisch mit Zwiebelbratkartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 45m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '45m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } );
```

Das leichte, preiswerte Sommergericht mit Saisonsalaten und zünftigen Bratkartoffeln

## Zutaten

- 4 - 5 frische Poularden oder Hähnchenkeulen à 250g
- 1 Bund Suppengrün
- 1 gebrannte Zwiebel
- 2 Möhren
- 100 g Knollensellerie
- 1 Stange junger Porree
- 10 Blatt Gelatine
- Gewürze wie:
  - 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 5-6 Pfefferkörner, etwas Thymian, 1 Knoblauchzehe
  - Etwas Balsamico- bianco
  - Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Keulen waschen und für 2 Minuten in kochendes Salzwasser geben, blanchieren; abschütten, abspülen.

### Schritt3

Den gleichen Topf erneut mit Salzwasser aufsetzen und mit dem Bund Suppengrün bestücken.

#### **Schritt4**

Wenn es kocht, die blanchierten Keulen erneut hinein geben, Platte drosseln und alles ca. 30 - 35 Minuten köcheln lassen.

#### **Schritt5**

Eine Zwiebel trocken in einer Bratpfanne anrösten und hinzufügen. Gewürze wie: 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 5-6 Pfefferkörner, etwas Thymian, 1 Knoblauchzehe ( wenn man mag) dazu geben.

#### **Schritt6**

Das Blanchieren und sanfte Weiterkochen gewährleistet einen "glockenklaren" Fond für den späteren Aspik.

#### **Schritt7**

Die gebrannte Zwiebel gibt eine wunderschöne Bernstein Farbe.

#### **Schritt8**

Das Gemüse waschen und putzen und in 1/2 cm große Würfel schneiden und in etwas von der Brühe "al dente" blanchieren".

#### **Schritt9**

Heraus nehmen, abkühlen lassen und von Haut und Knochen befreien, in 2 cm große Stücke schneiden.

#### **Schritt10**

Etwa 600 ml heiße Geflügelbrühe, ev. entfetten und mit der in kaltem Wasser eingeweichten, ausgedrückten Gelatine versetzen.

#### **Schritt11**

Mit Salz, Pfeffer, etwas gemahlenem Chili und Balsamico bianco kräftig abschmecken.

#### **Schritt12**

Das Fleisch mit dem blanchierten Gemüse mischen und in eine Terrinen.- oder Kasten- oder Kuchenform schichten.

#### **Schritt13**

Mit der Aspik brühe "bündig" übergießen, abkühlen lassen und mit Klarsichtfolie verschlossen über Nacht in den Kühlschrank stellen.

#### **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt15**

Terrine ganz kurz in heißes Wasser stellen und stürzen.

### **Schritt16**

In 1cm dicke Scheiben schneiden.

### **Schritt17**

Dazu krosse Bratkartoffeln und bunte Saisonsalate servieren.

**Rezeptart:** Geflügel **Tags:** bratkartoffeln, geflügel, hähnchen, sülze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buntes-suelzchen-von-gefluegelfleisch-mit-zwiebelbratkartoffeln/>