

Hähnchensalat „indisch“ aus zartem, rosa Hähnchenfleisch

- **Küche:**Indisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Geflügelsalat der Einfachheit halber aus zartem, rosa Hähnchenfleisch

Zutaten

- 1 frisches oder T.K. Hähnchen
- 1 kleines Bund Suppengrün
- 1 - 2 saure Äpfel in kleinen Würfeln
- 250 g frische Ananas in groben Stücken
- 100 g Knollensellerie in dünnen Streifen
- 50 g gestiftete Mandeln
- 1/4 l gute, 50 %tige Mayonnaise
- 1/4 l geschlagene Sahne
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Das Hähnchen putzen, unter fließendem Wasser auswaschen und in einem ausreichend großen Topf mit kochendem Salzwasser geben.

Schritt2

Das Suppengrün hinzu fügen, sowie 1 - 2 Lorbeerblätter, 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner und 2 - 3 Nelken.

Schritt3

Leise 25 - 35 min.köcheln lassen, zwischen durch abschäumen.

Schritt4

(Den Fond entfetten, auskühlen lassen und für ein anderes Gericht verwahren).

Schritt5

Der Ansatz:.

Schritt6

Das Fleisch absuchen, und in gleichmäßige Blätter / Stücke schneiden,

Schritt7

(Haut und Knochenentsorgen)

Schritt8

Die Ananas, die Apfelstücke und die angerösteten Mandeln dazu geben. Mit Salz, etwas Zitronensaft, wenig Pfeffer und Currypulver nach eigenem Geschmack pikant würzen / marinieren. Nunmehr die Mayonnaise und die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Geflügelsalat eignet sich als Vorspeise, zu kalten Buffetts oder nur als kleiner Imbiss / Snack mit geröstetem Brot.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** salate

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchensalat-indisch-aus-zartem-rosa-haehnchenfleisch/>