

Pouletsalat



Zubereitung (4 Personen)

800 g Poulet (Oberschenkel oder ganzes)
1 Zwiebel gespickt
3 dl Weisswein
3 dl Wasser
1 Bouillonwürfel
Estragon
Peterli
1 kleine Büchse Ananas
1 kleine Büchse Williamsbirnen
1 frische Melone

- Wasser+Weisswein+ Bouillonwürfel+Estragon+Peterli+Zwiebel zu Sud aufkochen
- Poulet eine gute Stunde im Sud kochen
- Poulet auskühlen lassen, Haut abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden
- Poulet in Glasschüssel geben
- Sud abkühlen lassen und Fettschicht abschöpfen
- 1 dl Sud + Mayonnaise + Aromat zuden Pouletstücken hinzufügen
- Früchte in mundgerechte Stücke schneiden
- Melonenstücke + Williamsbirne + Ananas hinzufügen