

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**15 Min.**

SAISON  
**ganzjährig**

HERKUNFT  
**international**

## AUFSTRICH AUS POULET-RESTEN



Rezept: Martina Meier. Von Huhn und Ei. AT Verlag, 2019 - Foto: compactcook.com

### KURZ VORGESTELLT

Resten «gluschten», wenn man sie «umbaut» und frisch würzt.

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 Sch	Helles Brot	100 g	Kartoffeln, gekochte
4 EL	Hühnerbouillon	3 Zw	Petersilie
250 g	Pouletreste	4 Sch	Dunkles Brot, getoastetes Salz, Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

1. Dem Brot die Kruste wegschneiden und in der Hühnerbouillon einweichen. Dann mit dem Fleisch durch den Fleischwolf drehen resp. fein schneiden.
2. Kartoffeln schwellen, anschliessend zerstampfen. Die Poulet-Brot-Masse mit den Kartoffeln und dem fein geschnittenen Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mind 30 Min. kühl stellen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

TIPP: Schmeckt gut auf getoastetem dunklen Brot.