AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	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.