

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/>