

REITER SOMMERSALAT MIT FEURIG SCHARFEM HUHN



www.immpuls.at

REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

1 EL Dijon-Senf
1 EL süßer Senf
2 – 3 EL Weißweinessig
150 ml Hühnerfond
3 EL Öl
1/2 rote Zwiebel
8 Stück scharfes Huhn
(zum Grillen oder Braten)
1 Bund Rucola-Salat
2 Radieschen
1 EL Schnittlauchröllchen
mildes Chilisalz

ZUBEREITUNG

- 1.** Für die Marinade den Hühnerfond mit den beiden Senfsorten, Essig und Öl in einen hohen Rührbecher geben. Alles mit dem Stabmixer verrühren und mit Chilisalz kräftig würzen. Anschließend die Schnittlauchröllchen mit der Marinade vermischen.
- 2.** Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Würste auf dem Grill braten und anschließend in Scheiben schneiden.
- 3.** Den Rucola-Salat waschen und trocken schleudern. Die Radieschen und Frühlingszwiebeln (nur das Grüne) waschen und in Scheiben schneiden.
- 4.** Alle Zutaten in eine Schüssel geben, die Marinade hinzufügen und untermischen. Den Salat etwas ziehen lassen und gegebenenfalls nochmals nachwürzen.
- 5.** Den Salat auf Teller oder in Gläser anrichten und servieren.