

Kräftiger Feldsalat mit Gebratenem



Rezept Nr. 15

Zutaten (4 Portionen):

1 Schale Feldsalat, 1 Hand voll Champignons, 1 Hähnchenbrust, Putenschnitzel oder auch 250g Hackfleisch, ca. 50g feine Speck- oder Schinkenwürfelchen, ein paar eingelegte Oliven nach Belieben, 2-3 EL Öl (z.B. Traubenkernöl), 1 fein gehackte Zwiebel, 2-3 EL Essig (z.B. Prosecco-Essig), 2-3 TL Wein-Gelee, Vinchili oder Sekt-Gelee, Butter, Kräuter-/Salz, Pfeffer, Gewürze.

Salat waschen, gut abtropfen, Champignons putzen, in Scheiben, Oliven in Ringe schneiden, Zwiebel fein hacken. Fleisch in Butter scharf anbraten, mit den Speckwürfeln, Zwiebeln, Pilzen, Oliven, ca. 2 Minuten weiterbraten, dann Wein-Gelee dazu, nach ca. 1 Minute Fleisch herausnehmen, in Streifen schneiden und würzen. Die restlichen Zutaten in den Bratensud geben und als Salatsoße abschmecken, vielleicht mit etwas Sahne oder Schmand verfeinern. Lauwarm mit Fleisch und Feldsalat vermengen/servieren. Dazu? Zum Beispiel Vollkornbrot mit Butter!

Guten Appetit!

Kräftiger Feldsalat mit Gebratenem



Heute schon geliebt?

Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee