



## Geflügel in Aspik

### Description

#### Zutaten:

- 300g Zwiebeln
- 3/4L Geflügelbrühe
- 400g gekochte oder gebratene Geflügelfleisch
- 20g Gelatine
- 3 Eiweiß zum Klären
- Kuchenkräuter

#### Zubereitung:

Die angebräunten Zwiebeln mit der Geflügelbrühe übergießen und zum Kochen bringen, dann die Geflügelfleisch zugeben und alles noch kurze Zeit kochen lassen. Das Fett von der Brühe abschöpfen, die Brühe durch ein Sieb gießen, mit Gelatine vermengen, aufkochen lassen und falls notwendig, klären. In kleine Formen oder Tassen eine dünne Schicht erstarrende Gelatine gießen, abkühlen lassen, auf den Aspik Küchenkräuter und das zerkleinerte, von der Haut befreite Fleisch verteilen, alles mit wenig Aspik übergießen und kaltstellen. Vor dem Servieren die Formen für ein paar Sekunden in heißes Wasser tauchen und auf eine Platte stürzen. Dazu verschiedene kalte Soßen und Salate reichen.

Guten Appetit !

#### Author

mariusz