



Kräftiger (Feld) Salat mit Gebratenem

Zutaten (4 Portionen):

Eine Schale Feldsalat, 1 Handvoll Champignons, eine Hähnchenbrust, Putenschnitzel oder auch 250 g Hackfleisch, ca. 50 g 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-/Sekt-Gelee oder Vinchili, 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? Z.B. Vollkornbrot, Butter!

Guten Appetit!

Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee



Kräftiger (Feld) Salat mit Gebratenem

Rezept
Nr. 15

Heute schon geliebt?