

Rezept

# Geflügelklößchen

Ein Rezept von Geflügelklößchen, am 30.04.2024

## Zutaten

**250 g** Hähnchenbrustfilet

Salz

abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone

**200 g** Sahne

**1 TL** Dijon-Senf

Cayennepfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch waschen, trocken tupfen und grob würfeln. Zugedeckt 20 - 30 Min. in das Tiefkühlfach legen. Die Sahne ebenfalls 20 - 30 Min. tiefkühlen.

---

2. In einem Topf Salzwasser zum Sieden (nicht Kochen) bringen. Fleisch im Mixer kurz pürieren und ca. 100 g Sahne untermixen. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles glatt pürieren. Eine kleine Menge Fleischfarce in das Wasser geben, einige Min. gar ziehen lassen und kosten. Farce, falls nötig, nachwürzen. Mithilfe von zwei in kaltes Wasser getauchten Teelöffeln kleine Klößchen abstechen und im siedenden Wasser in ca. 5 Min. gar ziehen lassen. Klößchen herausheben und nach Belieben in Gemüse- oder Nudelsuppe servieren.