



## SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek  
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29  
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

### **Schröder's Sommersalat mit Hähnchenbrust**

*Rezept für 4 Personen / Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten / Garzeit Hähnchenbruststreifen: ca. 6 bis 8 Minuten / Garzeit Hühnerleberstücke: ca. 5 Minuten*

#### Sie brauchen:

1 Paket Schröder's Hähnchenbrust (ca. 450 Gramm)

1 Paket Schröder's frische Hühnerleber (ca. 300 Gramm)

1 Bio-Zitrone

½ TL Paprika (edelsüß)

1 TL Aprikosenmarmelade

1 bis 2 EL Olivenöl

1 Kohlrabi mit Blättern

1 Bund Möhren mit Grün

1 Kopf grüner Blattsalat

1 Bund Radieschen

1 Becher Crème fraîche

150 bis 200 Gramm stichfester Joghurt (10% Fett)

Olivenöl und weißer Essig zum Anmachen der Salate

feines Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.  
Artikel mit \* nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit \*\* nach EU-ÖKO-VO hergestellt.  
KrSpk Lauenburg Ratzeburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32  
Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B  
Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzeburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248  
Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder



## SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek  
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29  
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

### Und so geht's:

1. Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren, entsaften und den Abrieb zusammen mit dem Saft in eine flache Schale geben.
2. Paprika, Marmelade und Olivenöl zugeben und sorgfältig verrühren.
3. Hähnchenbrüste waschen und trocken tupfen. Filets abschneiden.
4. Die Brüste mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden (siehe Foto).
5. Streifen in die Schale mit der Marinade geben und gut vermischen. Abdecken, kühl stellen und etwa 30 Minuten marinieren.
6. Leber waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in passende Stücke schneiden.
7. Kohlrabi-Blätter von den Stielen trennen und kurz blanchieren.
8. Kohlrabi schälen, mit dem Gemüsehobel (Mandoline) in feine Streifen hobeln, in eine Schüssel geben und leicht salzen. Etwa 30 Minuten ziehen lassen.
9. Grün der Möhren abschneiden und sorgfältig waschen.
10. Möhrengrün von den Stängeln zupfen und mit einem scharfen Messer fein hacken. Joghurt glattrühren, Grün zugeben und mit Salz abschmecken.
11. Möhren schälen und vierteln.
12. Geriebenen Kohlrabi leicht auspressen. 1 EL Essig zugeben. Blanchierte Blätter in feine Streifen schneiden und dazugeben. Crème fraîche glattrühren, zum Kohlrabi geben, alles gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Salatkopf zupfen und waschen.
14. Radieschen und Blätter waschen. Radieschen in Scheiben schneiden, Blätter abzupfen und ganz lassen.

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.  
Artikel mit \* nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit \*\* nach EU-ÖKO-VO hergestellt.  
KrSpk Lauenburg Ratzburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32  
Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B  
Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248  
Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder



## SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek  
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29  
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

15. Grünen Salat in eine große Schüssel geben, Radieschenscheiben und Blätter darüber streuen.
16. Kohlrabi-Salat ebenfalls in eine Schüssel geben. Möhren-Viertel und Möhrengrün-Dipp ebenfalls in kleinen Gefäßen anrichten.
16. In einer großen, heißen Pfanne die marinierten Hähnchenbruststreifen kräftig anbraten (etwa 2 bis 3 Minuten).
17. Die Leber mehlieren (Fachwort: farinieren), ebenfalls in die Pfanne geben und noch etwa 5 Minuten mitbraten.
18. Hähnchenbruststreifen und Leber erst nach dem Braten noch in der Pfanne salzen und pfeffern, sonst wird die Leber hart und zäh. Dann in eine Schüssel geben.
19. Grünen Salat mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer „aus der Hand“ anmachen und mischen.
20. Nun kann jede und jeder seinen Lieblingsteller mit verschiedenen Salaten, Hähnchenbruststreifen und Leber zusammenstellen (siehe Foto).

Guten Appetit!

Ihr Schröder-Team

### Tipps:

- *Wenn Sie keine große Pfanne haben, können Sie Hähnchenbruststreifen und Leber auch getrennt in zwei kleinen Pfannen braten.*
- *Wer Leber nicht so gern mag, bereitet einfach etwas mehr Hähnchenbrust zu.*
- *Dazu passt frisches Baguette oder frisches Vollkornbrot in Stücken.*
- *Wer es ganz simpel halten will, macht einfach einen grünen Salat mit Hähnchenbruststreifen.*