

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 2 Stunden
 Zubereitungszeit: 90 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Hühnerfleisch vom Suppenhuhn	g	500	750
Mandarinen (Konserven)	g	~ 300	~ 450
Champignons klein	g	300	450
Zitronensaft von Zitrone		½	¾
Mayonnaise	EL	2	3
Pfeffer			
Salz			
Worcestersauce	TL	1	1½
Evtl. Sellerieknolle mittelgroß	St.	1	

VORBEREITEN:

1. Hühnerfleisch befreit von Haut und Knochen; mundgerecht klein gezupft.
2. Mandarindose öffnen, Saft abgießen und Saft aufbewahren. Mandarinspalten halbieren.
3. Champignons putzen, Stiel entfernen und die Köpfe in Scheibchen schneiden. Scheibchen mit etwas Butter in einer Pfanne andünsten. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
4. Mayonnaise von einem Eigelb anrühren und würzen.
5. Sellerieknolle schälen und in Zitronenwasser 20 Minuten kochen. Abkühlen lassen und fein stifteln.

ZUBEREITUNG:

1. Hühnerfleisch, Mandarinen und Champignons in eine Schüssel geben.
2. Zitronensaft darüber geben und alles vermischen.
3. Mayonnaise unterheben und Salat im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen.
4. Eventuell nachwürzen mit Pfeffer, Salz und Mandarinsaft.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			