

Skandinavisch lecker

JULIA KOCHT FÜR UNS



Julia Meissner hat für unsere erste Ausgabe den Kochlöffel geschwungen und sich Wunderbares für ein Essen mit Freunden oder der Familie einfallen lassen. Ob köstlicher Hønsesalat, delikater Milchreis mit verschiedenen Toppings oder der Klassiker Kanelbullar zum „Tag der Zimtschnecke“. Nachmachen gewollt und erwünscht. Wir wünschen viele glückliche Momente bei leckerem Essen.

Julia Meissner ist Haushälterin und liebt es, sich um Menschen und um deren Haushalt zu kümmern. Egal, ob es das Organisieren, Planen, Aufräumen und Strukturieren ist oder das Kochen, Einkaufen und Putzen. Für alles hat Julia Meissner das richtige Händchen und praktische Tipps, die man nicht so einfach in einem Buch nachlesen kann. Ihre Kreativität lebt sie am liebsten beim Kochen und Backen aus und zeigt das regelmäßig beim lyksjø VIP-Shopping. Wer Julia Meissner für sich engagiert, bekommt nicht nur eine Haushälterin, sondern eine richtige Haushaltsheldin.



Julia Meissner
Zedernweg 19
69207 Sandhausen
Telefon: 06224 51291
j.s.meissner@web.de



Dänische Vorspeise

HØNSESALAT – HÜHNCHENSALAT

Dieser dänische Salat ist ein Klassiker aus Huhn und krossem Speck. Es kann ein ganzes Huhn verwendet werden; er lässt sich aber auch hervorragend aus Geflügelresten zubereiten und ist so eine prima Resteverwertung.

Zubereitung

1. Gare das Hühnerfleisch in einer Brühe und lasse es für ca. 30 Minuten bei mittlerer bis geringer Hitze simmern. Gib das Fleisch in die kochende Brühe, so bleibt es aromatischer. Nach der Garzeit das Fleisch zum Abkühlen herausnehmen.

2. In der Zwischenzeit putze die Champignons und schneide sie in dünne Scheiben. Schäle den Spargel und schneide ihn in 3 Zentimeter lange Stücke. Brate die Champignons zusammen mit dem Spargel und einem TL Butter in einer Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze etwa 10 Minuten an. Du kannst den Spargel auch separat dämpfen.



Tipp: Es lässt sich auch Spargel aus dem Glas verwenden. Dazu die Flüssigkeit abgießen und den Spargel mit einem Küchentrepp trockentupfen. Die Spargelstücke zu den angebratenen Champignons in die Pfanne geben und heiß werden lassen. So ist der Spargel anschließend nicht so wässrig im Dressing.

3. Verrühre die Mayonnaise mit saurer Sahne, Essig bzw. Zitronensaft und Senf. Schmecke die Sauce mit Honig, Salz und Pfeffer ab.

4. Zerpflücke das Hühnerfleisch grob und hebe es zusammen mit den Champignons und dem Spargel unter das Dressing. Schmecke nochmal ab.

5. Brate den Bacon in einer (beschichteten) Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze an. Nimm den Bacon aus der Pfanne und lege ihn auf ein Küchentrepp. So bleibt er schön knusprig.

6. Wasche die Petersilie, schüttele sie trocken und hacke sie fein. Richte den Hühnchensalat auf ein Roggen- oder Knäcke-brot mit Bacon und Petersilie an.



Zutaten für 4 Personen

Zutaten für Hühnchensalat

- 400 g gegartes Hühnerfleisch
- 120 g weiße Champignons
- 8 Stangen weißer Spargel
- 1 TL Butter
- 4 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)
- 3 EL Mayonnaise
- 4 EL saure Sahne
- 1 TL Weißweinessig **oder**
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Dijon-Senf **oder** mittelscharfer Senf
- 1–2 TL Honig
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Roggenbrot **oder** Knäcke-brot von Vilmas



Knäcke-brot • Vilmas

Als Cracker in Häppchengröße zum Dippen, als Beilage zu Mahlzeiten oder einfach zwischendurch als kleine Snacks. In den Sorten: Rosmarin, Sesam, Sauerteig und Zimt-Kardamom – glutenfrei.

