

GEFLÜGEL-HÄPPCHEN FÜR DIE VERSCHLECKTE KATZE



Zutaten

- 375g frisches Geflügel
(z.B. Brust)
- 1 Ei
- 6dl Hühnerbrühe
- 250g Maisgriess
- 125g Weizenmehl

Das Geflügel gut durchkochen und abkühlen lassen. Anschließend das Fleisch mit dem Ei und der Hühnerbrühe (wenn man auf Salz verzichten möchte, ist auch Wasser möglich) im Mixer zerkleinern. Den Maisgriess mit dem Weizenmehl mischen. Die Geflügelmischung unterrühren. Den Teig abgedeckt 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig ausrollen, mit einer Form ausstechen und die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zwischen 10 und 15 Minuten bei 180°C backen. Abkühlen lassen und in eine verschliessbare Dose legen.