



Daniels Pouletspiessli

Rezept für 4 Personen, in 15 Minuten zubereitet

« Diese Spiesschen lieben alle....nicht nur Daniel »

Zutaten

- 300 g KNEUSS Guggeli Pfaffenstückli (Sot-l'y-laisse)
- 1 EL Currypulver oder Ras el-Hanout
- 1 Pr. Salz
- Möckli Bratbutter
- Holzspiessli (kurz in kaltes Wasser eingelegt, dann verbrennen sie nicht)

Sauce

- 50 g Butter
- 1 dl Rahm
- 1 TL Bouillonpaste
- 1 Pr. Salz und Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten aufkochen und mit dem Stabmixer schaumig schlagen, abschmecken.

Zubereitung

Die Pouletstückli aufspießen und würzen. Danach in heisser Bratbutter knusprig braten und mit der Sauce servieren.

Tipp

Zum Aperitiv wunderbar, aber auch mit einem frischen Salat, Reis oder Nudeln.