



Puten - Festtagsspieße

Zutaten für 4 Personen

4 gr. Putenschnitzel, 25 dag. Faschiertes Schweinefleisch,
1 gr. Zwiebel, Petersilie, 1 Ei, Semmelbrösel zum Binden,
Salz, Pfeffer, Majoran, gemahlener Koriander, gemahlener Kümmel,
Knoblauchgranulat
8 dünne Scheiben Bauernspeck
1 gr. Rote Zwiebel
1 grüner Paprika

Zubereitung – Fülle

Zwiebel schälen, fein hacken, goldgelb rösten und erkalten lassen. Dann mit Faschiertem Schweinefleisch, feingehackter Petersilie, Ei, Semmelbrösel, Gewürze zu einer weichen Masse verarbeiten.

Rote Zwiebel schälen und vierteln, Paprika waschen. Putenschnitzel salzen, pfeffern, mit Speck belegen und mit Fülle bestreichen, einrollen und kurz anfrieren lassen, danach in etwas 4 cm lange Stücke schneiden und abwechselnd mit Zwiebel und Paprikastückchen auf Holzspießchen stecken.



Je nach Größe der Spieße entweder in der 28-er Hochrandpfanne oder im Bräter braten. Mit etwas Wasser und Wein aufgießen und mit 1 TL Speisestärke binden.

Beilage: Reis, Mischgemüse, Salate

TREND PRODUCTS

Marianne & Karl Raunjak

Linden 18, A-9074 Keutschach

Tel. / Fax: (+43) 04273 / 28 80, Handy: (+43) 0664 / 4 11 03 03

trend-raunjak@aon.at, www.trend-raunjak.at