

Das Rezept

Pouletflügel mit Senfschaum-Dip



Für 4 Personen

16 Pouletflügel,
etwa 500 g, Salz,
Pfeffer, Bratbutter
oder Bratcreme,
1 dl saurer Apfelmost,
2 TL Honig.

6 EL Sonnenblumenkerne, geröstet.

Dip: 1½ EL Senf, grobkörnig,
150 g Rahmquark, 0,5 dl Rahm, geschlagen,
1 Bund Petersilie, geschnitten, Salz, Pfeffer
aus der Mühle, wenig Zitronensaft.

Pouletflügel würzen, in Bratbutter 10 Minuten braten und mit Apfelmost ablöschen. Honig begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten weich schmoren. Flüssigkeit ganz einkochen. Pouletflügel in den Sonnenblumenkernen wenden, auf einer Platte anrichten und warm servieren. Für den Dip Senf mit Quark mischen, den Rahm darunter ziehen und mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zu den Pouletflügeln servieren.

swissmilk

Weitere 5000 Rezepte unter
www.swissmilk.ch/rezpte