

ZUBEREITUNG

Zutaten für 2 Personen

2 Pouletbrüstli (ca. 250 g)
8 Dörripflaumen ohne Stein
8 Scheiben Frühstücksspeck
Sweet Mango Chutney
1 Zwiebel

Marinade:
2 EL Thomy Senf mild
Pfeffer, Paprika
wenig Ingwerpulver
1 EL Sweet Mango Chutney
2-3 EL Weisswein
2 EL Olivenöl



1

Pouletfleisch in 2 cm grosse Würfel schneiden. Jede Dörripflaume mit einer Specktranche umwickeln. Zwiebel in Spalten schneiden.



2

Fleisch, Dörripflaumen und Zwiebelspalten abwechselnd auf 4 Holzspiesschen stecken. Für die Marinade alle Zutaten verrühren, Spiessli damit bepinseln und etwas ruhen lassen.



3

Spiessli auf dem Grill oder in der Pfanne unter Wenden ca. 10 Minuten grillieren/braten. Mit Mango Chutney und frischem Brot servieren.

EINKAUFSZETTEL



Thomy Senf mild, 100 g



Rajah Sweet Mango Chutney, 340 g



Pouletbrüstli, frisch, 2 x ca. 125 g



McCormick-Paprika, mild, 39 g



Coop Pflaumen ohne Stein, getrocknet, 250 g



Filippo Berio Olivenöl, 1 Liter

Was Sie ausserdem benötigen:

- Frühstücksspeck ■ Paprika ■ Ingwerpulver ■ Weisswein
- Zwiebel ■ 4 Holzspiesschen



Juli-Rezept
Fleisch



Pouletspiessli an Senfmari- nade mit Mango-Chutney



FL-BW 27-31/04

WUSSTEN SIE...

... dass der erste Senf in der Tube auf der Welt von Thomy hergestellt wurde und zwar bereits im Jahre 1930? Ob in der Marinade für Grilladen, in der hausgemachten Salatsauce, in Saucen und

Dips oder einfach zu Wurst, Käse oder Eiern – der vielfältige Thomy Senf, von mild bis ganz scharf oder auch grobkörnig (à l'ancienne), gehört als einfaches und schmackhaftes Würzmittel in die tägliche Küche!

Einfach und schnell.

