



MEHR TRICKS  
PER MAUSKlick:

PLUS D'ASTUCES EN UN SEUL CLIC:

[www.knorr.ch](http://www.knorr.ch)



**TRICK NR. 83**  
Ungarisches Paprikapoulet

Wenden Sie zarte Pouletbrüstchen  
in einer Mischung aus Paprika und  
KNORR Hühnerbouillongranulat.  
Kurz anbraten, fertig!



**TRICK NR. 84**  
Tandoori chicken

Marinieren Sie frische Poulet-  
schenkel mit Apfelessig und  
KNORR Hühnerbouillongranulat.  
Verrühren Sie dann Tandoori-  
Paste mit etwas Joghurt und  
bestreichen Sie die Poulet-  
schenkel damit. Wie in Indien!