



# 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.