

Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

Orangen-Geflügel-Spieße

Zutaten: 400g Putenschnitzel, 8 Scheiben gekochter Schinken, 2 Orangen, 1 kleines Glas Wachteleier, 50g Champignons, Butter, Salz, Pfeffer, 125ml Sahne, 1 EL Curry, Zucker, Pfefferminzblätter.

Zubereitung: Fleisch würfeln, salzen, pfeffern und 5min. in Butter scharf anbraten. Mit Orangenspalten und Wachteleiern, Pfefferminze, Pilzen und Schinken auf 4 Spieße stecken, das Ganze 10min schmoren. Mit Sahne aufgießen, einige Minuten ziehen lassen. Soße mit Curry, Salz und Zucker abschmecken. Nach Wunsch geriebene Orangenschale an die Soße geben. Mit Reis servieren.