WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Geflügelbratwurstspieße mit Currysauce

Zutaten (für 4 Personen):

4 Geflügelbratwürste
750 g Kartoffeln
3 EL Öl
1 Zwiebel
500 ml passierte Tomaten
100 ml Curry-Ketchup
1 TL Curry
1 TL Kurkuma
1 Paprika
150 g Champignons
Holzspieße



Nährwerte:

Pro Portion ca. 612 kcal, 20 g Fett, 53 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Geflügelbratwurstspieße mit Currysauce

Zubereitung:

1. Zuerst die Kartoffeln waschen, mit 2 EL Öl mischen und bei 180 Grad circa 35 Minuten im Ofen garen.



2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln und in 1 EL Öl glasig braten.



3. Passierte Tomaten, Curry-Ketchup, Curry und Kurkuma hinzufügen und circa 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen bis die Sauce schön sämig ist.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Geflügelbratwurstspieße mit Currysauce



4. Jetzt die Paprika entkernen und klein schneiden. Die Champignons waschen und halbieren. Danach die Geflügelbratwurst in Stücke schneiden und mit Paprika und Champignons abwechselnd auf Spieße stecken.



5. Dann kommen die Geflügelbratwurst-Spieße für circa 10 bis 12 Minuten auf den Grill. Dabei öfters wenden.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Geflügelbratwurstspieße mit Currysauce

6. Zum Schluss die Geflügelwurst-Spieße mit den Wedges und der selbstgemachten Currysauce anrichten und genießen!





Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**