

REZEPTKARTE

FEURIGES STREUOBST-APFEL

BIO-CHUTNEY



LUKASHOF 
GENUSSMANUFAKTUR

REZEPTIDEE

FERNÖSTLICHE HÜHNERSPIESSE MIT FEURIGEM STREUOBST-APFELCHUTNEY

Zutaten für 4 Portionen:

30ml	Erdnussöl
1 Glas	feuriges Streuobst-Apfelchutney vom Lukashof
1 Spritzer	Zitrone
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Honig
1/2 TL	Kukurma
500g	Hühnerfleisch (von der Keule)

Zum Würzen: Salz, nach Belieben Chilisauce

Zubereitung:

Das Erdnussöl mit dem Streuobst-Apfelchutney vermischen, Zitronensaft dazugeben, Knoblauchzehe ausdrücken und zusammen verrühren. Nach Bedarf mit Chilisauce schärfen.

Die Hühnerkeulen auslösen und Haut entfernen. In kleine Stücke schneiden und einsalzen. Mit der Marinade verrühren und zugedeckt einen Tag ziehen lassen.

Vor dem Grillen die Würfel auf Spieße stecken und auf den Rost legen. Dazu passt am besten ein Lager-Bier.

Lukashof Genussmanufaktur GmbH

Grafendorf 11, 8510 Stainz, Österreich

www.lukashof.com

facebook.com/LukashofGenussmanufaktur