



## Rassige Pouletspiesse

Rezept von **Jacky Donatz**  
Restaurant Sonnenberg, Zürich



- 2 Pouletbrüste
- 7 EL Kikkoman Sojasauce
- 1 Becher Nature Jogurt (180 g)
- 2 TL Currypulver
- 1 EL Aprikosenkonfitüre
- 2 dl Wasser
- 1 gehäufter TL Maizena
- 250 g Basmati Reis
- 8 Holzspiesse
- 3 EL Speiseöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitung** Beide Pouletbrüste längs in je 8 Streifen schneiden. Mit 3 EL Sojasauce, 3 TL Jogurt und 1 TL Currypulver vermischen (marinieren). Restliches Jogurt mit 1 EL Aprikosenkonfitüre, 1 TL Currypulver, 2 dl Wasser, 4 EL Sojasauce und 1 gehäuften TL Maizena zu einer Sauce vermischen. Reis nach Packungsangabe kochen. Je 2 marinierte Fleischstreifen auf Holzspieß stecken und im Öl bei mittlerer Hitze gut durchbraten. Spiesse aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der gleichen Pfanne anbraten. Sauce dazugeben und aufkochen. Reis und je zwei Spiesse auf die Teller geben und mit der Sauce anrichten.

**Serviervorschlag** Gericht mit feinen, angeschwitzten Gemüwestreifen garnieren.