

Goldene Körbchen

Körbchen

60 Wonton-Teighüllen

Füllung

150 g Pouletblätzli
1 TL Maizena, in je 1 EL Wasser
Weisswein, und Sojasauce
angerührt
2 EL Öl

2 Knoblizehen
2 Schalotten
2 Rüebli
1 rote Peperoni
100 g Erbsen

2 TL "normales" Currypulver
... Salz
... schwarzer Pfeffer
1 EL Sojasauce
2 EL Weisswein

Körbchen

Je zwei Wonton-Teighüllen um 45° versetzt in die Vertiefung einer Muffin-Backform legen. Die Körbchen im Ofen bei 190° 10-12 Minuten backen.

Füllung

Das Pouletfleisch grob hacken und mit der Maizenamischung marinieren. 10 Minuten stehen lassen.

Den Knoblauch durchpressen. Die Schalotten fein hacken. Das Rüebli sowie die Peperoni in feine Würfelchen schneiden.

In einer Bratpfanne das Öl erhitzen und den Knoblauch sowie die Schalotten leicht bräunen. Das Pouletfleisch beigegeben und unter Rühren anbraten, bis es gar ist.

Rüebli, Peperoni und Erbsen beigegeben und unter Rühren 1-2 Minuten braten.

Curry, Salz, Pfeffer und Sojasauce beigegeben, dann mit dem Weisswein ablöschen. Gut mischen und die Pfanne vom Herd nehmen.

Sobald die Füllung abgekühlt hat, diese in die Körbchen geben und nach Belieben mit einem Chilistreifen und einem Korianderblatt dekorieren.

Gibt 3 Körbchen pro Person.

Tandoori Chicken

5-10 Pouletschenkel
2 Zitronen (Saft)
... Salz

300 g Joghurt
3 cm Ingwer, gerieben
4 Knoblizehen, gerieben

1 TL Chilipulver
2 TL Kreuzkümmel
½ TL Kurkuma
3 TL Korianderpulver
4 TL Paprikapulver
½ TL Muskatnuss
... rote Lebensmittelfarbe
(nach Belieben)

Die Haut von den Pouletschenkeln abziehen, dann die Schenkel halbieren. Die Pouletteile waschen. Dann jedes Fleischstück 3-4mal etwa ½ cm tief einschneiden; so kann die Marinade besser eindringen.

Die Fleischteile mit dem Zitronensaft beträufeln, das Salz und den Paprika einreiben, dann in eine grosse Gratinform legen. Den Joghurt mit Ingwer, Knobli und allen Gewürzen verrühren und mit den Pouletstücken vermischen.

Mindestens 6 Stunden (oder über Nacht) marinieren. Ein- oder zweimal die Pouletteile wenden.

Die Pouletsücke aus der Form nehmen und die Marinade abstreifen. Ein Backblech mit Alufolie oder Backpapier auskleiden und die Pouletstücke darauflegen. Im Backofen bei 180° C etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und mit Marinade bestreichen, umdrehen und weitere 15-20 Minuten garen lassen.

Garnitur: Gurken- und Tomatenscheiben