

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Putenstreifen in Erdnusskruste mit Aprikosendip

Schritt 1:

500	g	Putenbrust	von Sehnen befreien und in lange Streifen schneiden.
2	el	Limonensaft	Mit marinieren und 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2:

Aprikosendip:

100	g	Aprikosenkonfitüre	mit
3	el	Orangensaft,	
2	el	Chilisauce,	
1	el	Essig	und
	etwas	Ingwer (gerieben)	vermischen und leicht erwärmen.

Schritt 3:

100	g	Erdnüsse gesalzen	in einem Mixer grob zerkleinern, mit
1	tl	Rohrzucker	und
2	tl	Curry	mischen.
3	el	Öl	Die Putenstreifen mit einem Küchentuch abtupfen, durchziehen und mit den Erdnüssen panieren.
			Im Backofen bei 230°C ca. 50 min grillen.



Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

Der Profitipp von Claus Alboth:

Am besten frisch gepressten Orangensaft verwenden.

Anstatt Rohrzucker kann auch weißer Zucker verwendet werden.

Bevor die Putenstreifen gegrillt werden, sollte der Backofen vorgeheizt werden.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN