Rezept

Putenspieße mit Äpfeln

Ein Rezept von Putenspieße mit Äpfeln, am 12.10.2024

Zutaten

600 g	Putenbrust
1 Stück	Zimtstange (5-6 cm)
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
	Pfeffer
2 TL	Apfeldicksaft oder Ahornsirup
8	lange Holz- oder Metallspieße
2 TL	Koriandersamen
4 EL	Olivenöl (+ Öl für den Rost)
2 EL	Sherry oder Noilly Prat (wer mag)
2	Äpfel
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Das Putenfleisch waschen, trocken tupfen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

2. Die Koriandersamen in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren kurz anrösten, dann mit der Zimtstange im Mörser leicht andrücken.

3. Olivenöl mit Zitronensaft und eventuell Sherry oder Noilly Prat, dem Koriander und dem Zimt verrühren, pfeffern. Mit den Putenwürfeln vermischen. Im Kühlschrank etwa 1 Stunde marinieren lassen (länger schadet auch nicht).

4. Dann die Äpfel vierteln, schälen und die Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel in etwa gleich große Stücke schneiden wie das Putenfleisch. Die Apfelwürfel mit Salz, Pfeffer und Dicksaft oder Sirup vermischen. Fleisch salzen und mit den Äpfeln abwechselnd auf die Spieße stecken.

5. Den Rost einölen. Die Spieße auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze etwa 14 Minuten grillen – auf allen vier Seiten, also alle 3 1/2 Minuten ein Stück weiterdrehen.