

## POULETSCHNECKEN MIT RHABARBER-CHUTNEY



Mehr Geschmack mit  
Bratbutter und Bratcrème.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Kochen: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Holz- oder Metallspiesse

#### Rhabarber-Chutney:

500 g Rhabarber, gerüstet, in Würfel geschnitten

2 rote Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

50 g Dörräpfel, klein gewürfelt

3 EL Sultaninen

120 g Rohzucker

½ TL Salz

1 TL Senfkörner

1 Prise Gewürznelkenpulver

1 dl Obstessig

1 dl Wasser



#### Pouletschnecken:

4 Pouletbrüstchen, je ca. 120 g, längs in 1 cm

breite Streifen geschnitten

1¼ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

2-3 Schalotten, in Schnitze geschnitten

Bratbutter oder Bratcrème

### ZUBEREITUNG

**1** Chutney: Alle Zutaten aufkochen. Unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze 18-22 Minuten zu einer dicklichen Masse einkochen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen.

**2** Pouletstreifen würzen, aufrollen, mit Schalotten an Spiesse stecken. Portionenweise in der heißen Bratbutter beidseitig je 3-4 Minuten braten. Im auf 75°C vorgeheizten Ofen warm stellen.

**3** Pouletschnecken und Chutney auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Nach Belieben 6 cm lange rohe Rhabarberstücke mit den Pouletschnecken an die Spiesse stecken.  
Statt Poulet Fischschnecken an Spiesse stecken.  
Dazu passt Reis, Couscous, Fladenbrot oder Bratkartoffeln.  
Das Chutney kann kochend heiss in saubere Gläser abgefüllt werden. Sofort verschliessen, kühl und dunkel lagern.  
Haltbarkeit: 6 Monate.  
Fürs Chutney statt Dörräpfel 1 grossen, geschälten und gewürfelten Apfel mitkochen.