

Pouletspiessli an Zitronensauce

Für 8 Spiessli zu 3 oder 12 Spiessli zu 2 Stück



Zitronensauce

150 g Rahmquark
3 EL Mayonnaise
2 Prisen Salz, Pfeffer
1 unbehandelte Zitrone

In einer Schüssel mischen.
Beifügen, mischen.
Würzen.
Die Hälfte der abgeriebenen Schale und 1 KL Saft daruntermischen. Zugedeckt im Kühlschrank lagern.

Pouletbällchen

300 g Pouletbrust

1 Scheibe Toastbrot

1 frisches Eigelb
1 Schalotte
1 EL Zitronenthymianblätter

½ KL Salz und Pfeffer

1 EL HOLL Rapsöl oder Olivenöl



Mit einem grossen Messer fein hacken und in eine Schüssel geben.
Die Kruste wegschneiden und das Brot in Wasser aufweichen, auspressen und zum Fleisch geben.

Beifügen.
Fein hacken, beifügen.
Waschen, mit Haushaltspapier trocknen, Blättchen abzupfen und zur Masse geben.

Würzen.

Die Masse sehr gut kneten. Mit nassen Händen ca. 24 nussgrosse Bällchen formen.

In einer Bratpfanne erhitzen, die Fleischbällchen portionenweise ca. 5 Min. anbraten. Im Ofen bei 75° C warm halten.

Anrichten

Holzspiessli

2 bis 3 Fleischbällchen auf ein Spiessli setzen und auf einen kleinen Teller legen.

Mit Zitronensauce und Zitronenthymian dekorieren.

Bemerkung:

Die Spiessli können auch kalt genossen werden.