

Thanksgiving-Spieße

mit Kartoffelpüree und Rosenkohl



40-50min



3-4 Personen

Jetzt wird aufgespießt. Passend zu Thanksgiving stecken wir zartes Hühnchen, Kürbis und Zwiebeln auf den Holzstab. Dazu gibt es herbstliches Rosenkohl-Gemüse, das wir mit getrockneten Aprikosen zu einem richtigen Schmaus braten. Jetzt fehlt uns nur noch das Kartoffelpüree und das Festmahl kann beginnen.

- getrocknete Aprikosen ¹²
- rote Zwiebel
- Borgmeier Hähnchenbrust aus dem Paderborner Land
- Linumer Maronenkürbis
- Schaschlik-Holzspieße
- Rosenkohl
- gewürfelter Bauchspeck
- Butter
- mehligkochende Kartoffeln

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Backpapier
- Pfanne
- Kochtopf

Allergene
Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 760kcal



1. Kürbis vorgaren

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Kürbis halbieren, Kerne entfernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Ausreichend Wasser im Topf zum Kochen bringen und den Kürbis darin 4Min. vorgaren. Anschließend den Kürbis aus dem Wasser nehmen, das Wasser aufbewahren.



4. Spieße herstellen

Abwechselnd Fleisch, Kürbis und Zwiebelstücke aufspießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Große Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Die Fleischspieße ca. 2-3Min pro Seite goldbraun anbraten. Im Ofen ca. 10-12Min. fertig garen.



2. Gemüse vorbereiten

Holzspieße in etwas Wasser einweichen.
Zwiebel schälen und in ca. 2cm große
Stücke schneiden. Strunk sowie äußere
welke Blätter des Rosenkohls entfernen,
dann vierteln. Die Aprikosen in dünne
Streifen schneiden.



5. Kartoffeln stampfen

Sobald die Kartoffeln gar sind, das Wasser abgießen und und Kartoffeln wieder zurück in den Topf geben. Nun mit der Butter zu einem Püree stampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Fleisch schneiden

Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden, im selben Topf wie dem Kürbis ca. 15-20Min. weich kochen. Schneller geht's so: Kartoffeln samt Schale weich kochen und in Schritt 5 samt Schale stampfen. Fleisch trocken tupfen, ca. 2cm groß würfeln.



6. Rosenkohl anbraten

Pfanne erneut mit 1 EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Speckwürfel und Rosenkohl ca. 5-8Min. anbraten, nun Aprikosen ca. 1Min. mitbraten. Ca. 100ml Wasser angießen und kochen bis Rosenkohl bissfest ist. Rosenkohl mit Spießen und Kartoffelstampf anrichten.