

Winzer-Rezepte aus Übersee

Ernst Gouws aus Südafrika empfiehlt:

Chicken Sosaties mit Aprikosen-Chutney

& THE 19th Chenin Blanc

Zutaten (für 4 Personen)

800 g Hähnchenbrustfilets
40 getrocknete Aprikosen
300 g Aprikosenmarmelade
1 EL Currypulver
1 – 2 TL Chiliflocken
1 Knoblauchzehe
1 – 2 cm frischer Ingwer
8 Holzspieße
1 EL Sonnenblumenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Vorbereitung am Vortag

Hähnchenbrustfilets abspülen, trockentupfen und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Ingwer schälen, Knoblauchzehe pellen und Beides sehr klein schneiden. Aprikosenmarmelade mit Currypulver, Chiliflocken, Knoblauch und Ingwer in einer Schüssel gut verrühren und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Vom Aprikosen-Chutney $\frac{1}{3}$ für den Folgetag beiseitestellen.

In $\frac{2}{3}$ des Aprikosen-Chutneys das Hähnchenfleisch abgedeckt im Kühlschrank über Nacht marinieren.

Zubereitung

Marinierte Hähnchenstücke und Aprikosen abwechselnd auf die Holzspieße stecken.

In einer großen, gusseisernen Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Spieße (Sosaties) darin bei mittlerer Hitze 10 – 15 Minuten braten. Die Spieße dabei immer wieder wenden, damit sie von allen Seiten gleichmäßig garen und nicht anbrennen.

Die fertigen Sosaties zusammen mit Röstkartoffeln oder Reis und dem restlichen Chutney servieren.

Zu diesen fruchtig-scharfen Chicken Sosaties empfiehlt Ernst den lebhaften THE 19th Chenin Blanc.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de