



Kirschblüten in voller Pracht Östliche Traditionen mit westlichem Touch ...

April 2010

Zutaten: für zwei Kawasaki- und zwei Minifahrer
4 Pouletbrüste, gewürfelt
4 Frühlingszwiebeln in grobe Stücke geschnitten
1 rote Peperoni in grobe Stücke geschnitten
Holzspiesse
Sauce:
Mirin
Sojasosse
Zucker
Honig

Zubereitung

... Die Zutaten für die Sauce in einer kleinen Pfanne dickflüssig einkochen ...
Poulet, Frühlingszwiebeln und Peperoni abwechselungsweise auf Spiesse stecken ... Die Spiesse ca. drei Minuten grillieren, dann mit der Sauce bestreichen und nochmals ca. 10 Minuten garen ...

Tipps:

... Packen Sie eine grosse Decke in Ihr Auto bzw. schnallen Sie diese auf Ihr Motorrad und fahren Sie ins Grüne ... Breiten Sie die Decke unter einen blühenden Kirschbaum aus und arrangieren Sie die Pouletspiesse und all die anderen Leckereien zu einer grossen Blüte ... Kirsch begleitet Sie den ganzen Tag ... Feiern Sie ausgelassen und geniessen Sie die frische Landluft ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Monatsrezept ... Wünschen Sie weitere Ausflugstipps oder einen Abstecher in das Land der aufgehenden Sonne, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.youtube.com/watch?v=3qD8mj1aaBw
www.youtube.com/watch?v=la8eSHyyImI&feature=Playlist&p=20614A3169F1067D&playnext_from=PL&playnext=1&index=81
www.youtube.com/watch?v=3D0yiVRvI78
www.youtube.com/watch?v=7rM0uF_v_Do
www.youtube.com/watch?v=MEnS-aUqZqw&feature=fvsvr
www.youtube.com/watch?v=xPH_HTVwOoQ&feature=related
www.youtube.com/watch?v=1bmURn3f1aY
www.youtube.com/watch?v=c9PvpGiUNSw

HOTLINE: info@koifischer.ch

