

Trutenfilet Spiessli



Für 4-5 Personen
Zutaten:
2 Truthahnfilet
20-25 Tranchen Bratspeck
5 Spiesslistäbli
Gewürze
Bratbutter
1 Päckli Kürbisrisotto vom Steinhof
Gemüse nach Wahl

Vom Trutenfilet den Spitz abschneiden so das ein Stück von ca. 4x1 cm entsteht. Danach das Filet der Länge nach halbieren. Nun aus den beiden Teilen, gleichmäßige Stücke von ca. 4x1 cm schneiden. Die Stücke mit Bratspeck umwickeln und 1-5 Stücke auf eine Spiessli aufspießen. Die Spiessli beidseitig würzen und in Bratbutter heiss braten.





Kürbisrisotto nach Rezept auf der Verpackung kochen. Gemüse nach Wahl zubereiten. Bei uns gabs noch eine Rahmsauce dazu.

En Guete...