



Thai Chilli-Wings mit gegrillter Ananas

und Fried Rice „Purpur“

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Thai Chilli-Wings mit gegrillter Ananas

20 Hühnerflügel, 10 Scheiben Ananas

WIBERG Produkte: Wok Sauce Thai Chilli, Thai Seven Spices Gewürzzubereitung, Erdnuss-Öl

Thai Chilli-Wings mit gegrillter Ananas

Hühnerflügel mit Wok Sauce Thai Chilli, Thai Seven Spices und Erdnuss-Öl einige Stunden marinieren und anschließend im Backrohr bei 165 °C knusprig braten. Vor dem Servieren erneut mit Wok Sauce Thai Chilli glasieren. Ananasscheiben in einer Grillpfanne von beiden Seiten braten und zum Schluss mit Thai Seven Spices sowie Erdnuss-Öl abschmecken.

Fried Rice „Purpur“

200 g Karotten in Scheiben geschnitten, 200 g Erbsenschoten, 800 g Basmatireis gekocht, 4 Eier, 100 g Sprossen

WIBERG Produkte: Erdnuss-Öl, Curry Purpur, Ursalz pur fein

Fried Rice „Purpur“

Karotten in Erdnuss-Öl anschwitzen. Erbsenschoten sowie Basmatireis zugeben und für einige Minuten mitbraten. Die Eier verquirlen und zur Reis-Gemüsemischung gießen und stocken lassen. Mit Curry Purpur und Ursalz abschmecken. Vor dem Servieren die Sprossen untermischen.

Garnitur

frisches Basilikum

WIBERG®

www.wiberg.eu  