**Apfel-Pouletspiessli mit Currysauce**

[](https://www.landwirtschaft.ch/fileadmin/landwirtschaft/Essen/Bilder/2015-04_Fruehlingszwiebeln_Radiesli_SH/Pouletspiessli_bearb.jpg)

Zutaten für 4 Personen

1. 4 Stk Holz-oder Metallspiesse
2. 3 Äpfel, in Schnitzen (8 Schnitze pro Apfel)
3. 4 Pouletbrüstchen, in Würfeln (ca. 4x4cm)
4. Salz, Pfeffer
5. Bratbutter
6. 1 EL Butter
7. 2 EIL Mehl
8. 2 EL Curry
9. 4 dl Milch

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Pouletwürfel und Apfelschnitze abwechslungsweise auf die Spiesse stecken. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.

2. In Bratcreme bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten braten.

Currysauce:

1. Butter auf kleiner Stufe schmelzen, Mehl und Curry beifügen.

2. Unter ständigem Rühren Milch dazugeben.

3. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.