



Puten-Steaks mit Stockbrot und Bier-Senf-Sauce

2 Packung WIESENHOF marinierte Puten Steaks "Kentucky"

250 g Mehl

1/2 Päckchen Trockenhefe

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

2 EL Olivenöl

125 ml Milch

150 g fettarmer Joghurt

3 EL Mayonnaise

2 EL grobkörniger Senf

2 EL Bier

6 fingerdicke Äste

Schritt 1

Mehl mit Hefe verrühren. Zucker, Salz, Öl und handwarme Milch dazugeben und alles verkneten. Zugedeckt an einem warmen Platz ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Schritt 2

Inzwischen Joghurt mit Mayonnaise, Senf und Bier glattrühren.

Schritt 3

Frische, etwa 40 cm lange, fingerdicke Äste im oberen Bereich mit einem scharfen Messer entrinden. Teig noch einmal durchkneten, zu 6 Rollen formen und um die Äste wickeln.

Schritt 4

Puten-Steaks und Stockbrot auf dem Grill 10-15 Minuten garen. Mit der Bier-Senf-Sauce servieren.

Schritt 5

Sie können auch Stöcke aus dem Baumarkt nehmen. Diese dann vor der Verwendung ca. 1 Stunde in kaltes Wasser legen.