

Hähnchenspieße mit Gorgonzola-Sauce und Paprikastückchen



Zutaten für zwei Personen:

2 professionell ausgelöste Hähnchenoberschenkel aus dem Kühlregal

1 EL Olivenöl

1/2 rote Paprikaschote

Gorgonzola-Sauce:

100 ml trockener Weißwein

100 ml Gemüsebrühe

100 ml Sahne

75 g Gorgonzola pikante

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

4 Holzspieße

1. Paprikaschote längs vierteln, entkernen und weiße Häute entfernen. In einer feuerfesten Form mit der Hautseite nach oben bei 200° etwa 30 min garen - bis die Haut deutlich Blasen wirft. Abkühlen lassen, Haut abziehen und in kleine Stückchen schneiden.

2. Weißwein auf etwa 1/2 einreduzieren, dann Gemüsebrühe und Sahne zugießen, Gorgonzola heineinbröckeln und unter ständigem Rühren auflösen. Sauce auf gewünschte Konsistenz einköcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paprikastückchen unterrühren.

3. Bereits fertig ausgelöste Hähnchenschenkel ausbreiten, längs teilen und die Hälften in je 5-7 Stückchen schneiden. Locker auf Holzspieße stecken (Eine Hähnchenbrust reicht für 2 Spieße).

4. Eine beschichtete Pfanne gut vorheizen, 1 EL Olivenöl zugeben und die Hähnchenspieße auf beiden Seiten insgesamt ca. 6 Minuten braten, dabei nach der Hälfte der Zeit umdrehen und die Hitze etwas zurücknehmen. Eventuell mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze nachgaren, falls sie noch nicht ganz durch sein sollten.

Hinweise:

Herde und Pfannen sind unterschiedlich, die angegebenen Zeiten können nur Anhaltspunkte sein. Hähnchenfleisch muß immer gut durchgebraten sein.

Wenn man die Hähnchenoberschenkel selbst auslöst, schneidet man die Stückchen möglichst in gleichmäßiger Größe.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 13.07.2017