

Knusprige Hähnchenspieße



Zutaten für 12 Stück:

1 Hähnchenbrust
(im Ganzen, mit Haut)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
gefriergetrockneter Rosmarin
4 Thymianzweiglein
1 EL Olivenöl
6 schwarze Oliven

Besondere Hilfsmittel:

Partysticks oder Zahnstocher

1. Backofen auf 220° vorheizen.
2. Hähnchenbrusthälften mit Haut auslösen, auf die Hautseite legen und mit einem scharfen Kochmesser den oberen Teil quer wegschneiden, sodass die Hähnchenbrüste gleichmäßig flach werden. Die abgeschnittenen Stücke anderweitig verwenden, z.B. für Geschnetzeltes.
3. Salzen, pfeffern, mit Cayennepfeffer und gefriergetrocknetem Rosmarin bestreuen und dann dünn mit Olivenöl einstreichen.
4. Mit der Hautseite nach oben in eine flache Bratform jeweils auf zwei Thymian-

zweiglein legen und zuerst 15 Minuten bei 220°, dann weitere 15 Minuten bei 180° garen. Probeweise schräg durchschneiden: Die Hähnchenbrüste sollten immer ganz durchgegart sein.

5. Oliven entkernen und halbieren. Die gebratenen Hähnchenbrüste in mundgerechte Stückchen schneiden und mit Partysticks Olivenhälften darauf feststecken. Warm servieren.

Hinweise:

Statt der frischen Thymianzweige kann man auch gefriergetrockneten Thymian verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, warme Häppchen, Vorspeisen, Amuse-Gueule, Fleisch, Geflügel, Huhn, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023