

# Hähnchenspieße mit Gorgonzola- sauce und Bouillonkartoffeln



## Zutaten für drei Personen:

300 g Hähnchenbrust  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Kräuter der Provence  
Olivenöl

## Gorgonzolasauce:

75 ml Weißwein  
100 ml Sahne  
80 g Gorgonzolakäse (oder  
anderer Edelpilzkäse)  
1 Knoblauchzehe  
75 ml Hühnerbrühe  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Bouillon-Kartoffeln:

4 Kartoffeln  
500 ml Gemüsebrühe

1. Kartoffeln schälen,  
waschen, längs vierteln und  
die Viertel in je drei bis vier  
Teile schneiden. In 500 ml  
Gemüsebrühe 30 Minuten  
köcheln, dann abgießen  
und abdämpfen.

2. Für die Gorgonzolasauce  
den Wein auf die Hälfte  
reduzieren, dann die Sahne  
und die Gemüsebrühe  
sowie die geschälte  
Knoblauchzehe zugeben.  
Einköcheln lassen und den  
Gorgonzolakäse hinein-  
bröseln. Umrühren,  
einköcheln, mit Salz und  
Pfeffer abschmecken.

3. Hähnchenbrust quer in  
dünne Scheiben schneiden,  
dann in Streifen. Wellenför-  
mig auf die vorher gewäs-

serten Holzspieße stecken.  
Dann die Spieße salzen,  
pfeffern und mit Kräutern  
der Provence bestreuen.  
Reichlich mit Olivenöl  
begießen und 10 Minuten  
marinieren. In einer  
Grillpfanne bei starker Hitze  
braten, nur einmal wenden.

## Hinweise:

Fein gewürfelte Tomaten  
eignen sich auch gut zur  
Dekoration.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40  
min, Hauptspeisen, Fleisch,  
Geflügel, Huhn, internatio-  
nal

Rezept und Foto: Walter  
Stand 09.01.2023