

Hähnchenspieße mit Champignons

Brochetas de pollo con champiñones



Zutaten für acht Stück:

160 g Hühnerbrust
8 kleinere Champignons
1 EL getrocknete Petersilie
4 Knoblauchzehen
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
10 EL Olivenöl
30 ml Sherry

Besondere Hilfsmittel:

kleine Rouladennadeln als
Spieße

1. Hühnerbrust in je ca. 20 g schwere Stückchen schneiden.
2. Bei den Champignons den Fuß einkürzen und sorgfältig abreiben.
3. Champignons halbieren, sie sollen in etwa gleich hoch sein wie die Fleischstückchen. Je zwei Champignonhälften und ein Fleischstückchen auf einen Spieß stecken.
4. Salz, Pfeffer, gepressten Knoblauch und den Zitronensaft gut verrühren. Das Öl zugießen und die Petersilie einstreuen. Alles gut vermengen. Dann die Spieße in eine feuerfeste Schale legen und mit der Marinade beträufeln. Ca. 20-30 Minuten marinieren lassen.
5. Ofen auf 150° vorheizen.
6. Die Spieße auf beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne je ca. 1-2 Minuten braten, bei nicht zu großer Hitze. Dann die Spieße in die Schale zurückgeben. Das Bratöl aus der Pfanne gießen, den Satz mit Sherry ablöschen. Den Sud durch ein Sieb in die Schale gießen und das Ganze im Ofen bei 150° ca. 10-15 Minuten weiter garen.
7. Die Spieße nochmals mit der entstandenen Sauce beträufeln und heiß servieren.

Hinweise:

Wichtig ist, dass die Pilze bzw. Pilzhälften in der Größe zu den Fleischstückchen passen, damit das Fleisch in der Pfanne richtig brät.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Geflügel, Huhn, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023