

Rezept

Champignon-Hähnchen-Spieße

Ein Rezept von Champignon-Hähnchen-Spieße, am 19.04.2024

Zutaten

1 Knoblauchzehe	100 ml Sherry
2-3 EL Olivenöl	1 EL Speisestärke
½ TL edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer	200 g Hähnchenbrustfilet
8 kleine Champignons	150 ml Hühnerbrühe
Zahnstocher zum Aufspießen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Sherry, 1 EL Öl, Stärke und Paprikapulver verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Hähnchenfleisch kalt abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und in 16 mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Champignons putzen. Je 2 Stückchen Fleisch, dazwischen 1 Pilz auf einen Zahnstocher spießen. Die Spieße in einer flachen Schüssel mit der Marinade übergießen, 30 Min. marinieren, dabei gelegentlich wenden.
3. Spieße aus der Marinade nehmen und in einer heißen Pfanne in 1-2 EL Olivenöl in 4-5 Min. von allen Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. Marinade und Brühe in die Pfanne gießen und offen kochen, bis die Mischung leicht andickt. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Spießen servieren.