

Rezept

# Hähnchenspieße mit Safransauce

Ein Rezept von Hähnchenspieße mit Safransauce, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>350 g</b> Hähnchenbrustfilet	Salz
Pfeffer	geräuchertes Paprikapulver
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>125 ml</b> Hühnerbrühe
<b>1 Prise</b> gemahlener Safran	<b>2 EL</b> trockener Sherry
<b>75 g</b> milder Edelpilzkäse (ohne Rinde)	<b>¼ Bund</b> Schnittlauch

### Außerdem

**8** Holzspieße (ca. 15 cm lang)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 7 g F, 17 g EW, 1 g KH

## Zubereitung

1. Das Hähnchenbrustfilet trocken tupfen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die Hähnchenwürfel rundherum mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und jeweils 3 oder 4 Würfel locker auf einen Spieß stecken.
2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Spieße darin bei großer Hitze rundherum ca. 3 Min. goldbraun anbraten. Die Spieße dann bei kleiner Hitze noch ca. 10 Min. offen braten, zwischendurch mehrmals wenden.
3. Die fertigen Spieße aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten. Die Brühe in die Pfanne gießen und den Bratensatz unter Rühren ablöschen. Die Brühe bei großer Hitze ein wenig einkochen lassen. Den Safran, den Sherry und den Edelpilzkäse dazugeben, alles gründlich verrühren und den Käse schmelzen lassen. Die Sauce unter Rühren bei großer Hitze ca. 3 Min. einkochen lassen.
4. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Spießen auf Tellern anrichten, den Schnittlauch darüberstreuen.