

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. Wellenfö-
rmig 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