

Hähnchenspieße mit Gorgonzolasauce und Tomatenreis



Zutaten für 3-4 Personen:

3 große oder vier kleine Hähnchenschenkel, das ergibt in etwa acht bis 10 Spieße

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL neutrales Öl

Gorgonzolasauce:

150 ml trockener Weißwein

200 ml Sahne

75 ml Hühnerbrühe

50 g Gorgonzola

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

Holzspieße

1. Hähnchenschenkel waschen und trocknen. Fleisch auslösen und in nicht zu große Abschnitte teilen. Rest der Keulen für Hühnersuppe verwenden.

2. Fleischstückchen auf Holzspieße stecken, immer genügend Abstand zwischen den Stückchen lassen. Leicht salzen und pfeffern.

3. Hähnchenspieße in einer Grillpfanne bei eher starker Hitze einige Minuten auf jeder Seite braten. Darauf achten, dass das Fleisch gut durchgebraten ist. Eventuell mit einer Siebkelle das Fleisch an kritischen Stellen andrücken.

Gorgonzolasauce:

1. Wein auf etwa 1/3 einköcheln.

2. Sahne zugießen und bei milder Hitze einköcheln.

3. Hühnerbrühe aufgießen und weiter einköcheln.

4. Gorgonzola zugeben und mit einer Gabel zerdrücken. Gut verrühren.

5. Wenn die Sauce zu dick sein sollte, mehr Hühnerbrühe nachgießen.

6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Das Auslösen macht viel Mühe, aber es lohnt sich: Das Fleisch kann sehr gut werden.

Tomatenreis siehe eigenes Rezept.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023