

Hähnchenspieße mit Gorgonzolasauce und gegrillter Zucchinischeibe



Zutaten für zwei Personen:

2 Hähnchenschenkel oder 4 Oberschenkel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL neutrales Öl

1 Zucchini

Rosenpaprika scharf

1 Tomate (als Garnitur)

Gorgonzolasauce:

100 ml trockener Weißwein

100 ml Sahne

100 ml Gemüsebrühe

75 g Gorgonzola

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Von den Hähnchenschenkeln die Haut abziehen und die Knochen auslösen; das ausgelöste Fleisch würfeln.

2. Das Fleisch nicht zu eng aufeinander auf Holzspieße stecken.

3. Zucchini waschen und aus der Mitte längs zwei dicke Scheiben schneiden. Dünn mit Olivenöl bepinseln, salzen und mit Rosenpaprika würzen. In einer Grillpfanne 15 Minuten bei milder Hitze braten. Pfeffern.

4. Die Hähnchenspieße in einer beschichteten Pfanne in 1 EL neutralem Öl kross braten, auf jeder Seite ca. drei Minuten. Dann leicht salzen und pfeffern.

Gorgonzolasauce:

1. Wein auf 1/3 einköcheln.

2. Sahne zugießen und einköcheln.

3. Brühe dazu, einköcheln.

4. Gorgonzola dazu, einrühren, etwas köcheln.

5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Das Auslösen der Hähnchenschenkel ist aufwändig, aber es lohnt sich im Vergleich. Aus einem Hähnchenschenkel gewinnt man zwei Spieße.

Manchmal gibt es schon fertig gewürzte Hähnchenspieße aus dem Oberschenkel zu kaufen - siehe Bild. Selbst vorbereitete sind nach unseren Erfahrungen stets noch besser.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023