

Hähnchenspieße mit Portweinsauce



Zutaten für zwei Personen:

2-3 Hähnchen Oberschenkel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 Gemüsezwiebel

1/2 rote Paprika

1 Ecke Butter

20 ml Weißwein

Portweinsauce:

1/2 Gemüsezwiebel

eine Scheibe Knollensellerie

1 Karotte

1-2 EL Tomatenmark

50 ml Portwein

75 ml Hühnerbrühe

Knoblauch, Ingwer, Lorbeerblatt

Zitronenabrieb (optional)

1. Holzspieße 10 Minuten wässern, dann mit Küchentüchern trocknen.

2. Gemüsezwiebel schälen und in gefällige Abschnitte teilen. Die Paprika in daumendicke Streifen schneiden, dann schälen und in Vierecke teilen. Die Zwiebel- und die Paprikaabschnitte in Butter glasig dünsten (nicht bräunen) und mit Weißwein ablöschen.

3. Die Hähnchen-Oberschenkel auslösen und in Stückchen schneiden. Abwechselnd mit den gebratenen Zwiebel- und Paprikaabschnitten auf die Holzspieße stecken. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Spieße in eine feuerfeste Form geben und im auf 200° vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten garen. Eventuell nach ca. 10 Minuten den Grill zuschalten - das hängt vom Herd ab. Zweckmäßigerweise macht man beim ersten Mal nach 12 Minuten eine Garprobe.

Portweinsauce:

1. Wurzelgemüse putzen und in Würfel schneiden.

2. Das Wurzelgemüse ohne Fett in einem Edelstahltopf anschwitzen, dann etwas Tomatenmark zugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen, mit 1/2 Tasse Hühnerbrühe

aufgießen. Die Reste der ausgelösten Hähnchen-Oberschenkel hacken und zugeben (ohne die Haut!).

3. 30 Minuten leise köcheln, dann 1/2 gehackte Knoblauchzehe, 2 Scheibchen Ingwer, 1 Lorbeerblatt und eventuell etwas Zitronenabrieb zugeben und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Sauce abpassieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, portugiesisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 16.01.2023