

# Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce (für ein Flying Buffet)



## Zutaten für 6-10 Portionen:

2 Hähnchenschenkel  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Erdnussöl

## Erdnuss-Sauce:

2 EL Erdnussbutter oder  
Erdnusscreme

150 ml Hühnerbrühe

2 EL Sahne

1 Prise Cayenne-Pfeffer

1 TL kalte Butter

## Hilfsmittel:

kurze Holzspieße

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

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

3. Die Erdnusscreme in der heißen Hühnerbrühe auflösen, 2 EL Sahne zugeben, mit Cayenne-Pfeffer würzen und mit der kalten Butter aufschlagen.

4. Die Hähnchenspieße in einer beschichteten Pfanne in 2 EL Erdnussöl kross braten, auf jeder Seite ca. drei Minuten.

## Hinweise:

Das Auslösen der Hähnchenschenkel ist aufwändig, aber es lohnt sich im Vergleich zu Hähnchenbrustfilet. Am Anfang ist das nicht ganz einfach, man muss das üben.

Für ein Flying Buffet rechnet man pro Person mit 1-2 Spießern mit je zwei Fleischstückchen.

Das Gericht läßt sich gut vorbereiten: Zum Schluss nur noch die Hähnchenspieße braten und die Sauce mit der Butter aufschlagen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, Flying Buffet, Fleisch, Geflügel, Huhn, asiatisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023