

Hähnchenspieße mit Pflaumen

Brochetas de pollo con ciruelas



Zutaten für vier Stück:

160 g Hähnchenbrust
4 Trockenpflaumen
2 Scheiben Frühstücksspeck
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Etwas Mehl zum Bestäuben
1 EL Olivenöl
100 ml Sherry
1-2 Knoblauchzehen
1 TL Paprika edelsüß
2 TL Tomatenketchup
1 TL Sherryessig
1 Spritzer Tabasco
50 ml kräftige Hühnerbrühe
Besondere Hilfsmittel:
kleine Rouladennadeln als
Spieße

1. Hähnchenbrust in je ca. 20 g schwere Stückchen schneiden.
2. Trockenpflaumen mit je einer halben Scheibe Frühstücksspeck umwickeln. Fleischstückchen leicht salzen und pfeffern, mit etwas Mehl bestäuben.
3. Je zwei Fleischstückchen mit einer umwickelten Trockenpflaume auf einen Spieß stecken.
4. Die Spieße in wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne einige Minuten auf allen Seiten anbraten.
5. Spieße warm stellen und Bratensatz mit Sherry ablöschen. Etwas

einköcheln lassen, dann fein geschnittenen Knoblauch, Paprikagewürz und Tomatenketchup zugeben. Weiter auf die gewünschte Konsistenz einköcheln, eventuell mit etwas kräftiger Hühnerbrühe verlängern. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, 1 TL Sherryessig und etwas Tabasco abschmecken.

Hinweise:

Die Fleischstückchen sollten von der Größe her zu den umwickelten Pflaumen passen, damit das Fleisch richtig brät.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Geflügel, Huhn, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023