

Hähnchenspieße mit Oliven

Brochetas de pollo y aceitunas



Zutaten für vier Stück:

160 g Hühnerbrust
4 entkernte spanische Oliven
1 EL getrocknete Petersilie
2-4 Knoblauchzehen
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
10 EL Olivenöl
30 ml Sherry

Besondere Hilfsmittel:

kleine Rouladennadeln als
Spieße

1. Hühnerbrust in je ca. 20 g schwere Stückchen schneiden.

2. Je zwei Fleischstückchen und eine Olive auf einen Spieß stecken.

3. Salz, Pfeffer, gepressten Knoblauch und den Zitronensaft gut verrühren. Das Öl zugießen und die Petersilie einstreuen. Alles gut vermengen. Dann die Spieße in eine feuerfeste Schale legen und mit der Marinade beträufeln. Ca. 20-30 Minuten marinieren lassen.

4. Backofen auf 150° vorheizen.

5. Die Spieße auf beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne 1-2 Minuten braten, bei nicht zu großer Hitze. Dann die Spieße in die Schale zurückgeben. Das Bratöl aus der Pfanne gießen, den Satz mit Sherry ablöschen. Den Sud durch ein Sieb in die Schale gießen und das Ganze im Ofen bei 150° ca. 10-15 Minuten weiter garen.

6. Die Spieße nochmals mit der entstandenen Sauce beträufeln und heiß servieren.

Hinweise:

Optional kann man mehr Knoblauch nehmen und ihn durch ein Sieb in die Marinade streichen. So vermeidet man, dass Knoblauchstückchen beim Braten schwarz werden.

Wichtig ist, dass die Fleischstückchen in der Höhe zu den Oliven passen, damit das Fleisch richtig brät.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Geflügel, Huhn, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023