

Champignon-Hähnchen-Spieße

Schmecken auch mit Egerlingen oder halbierten Shiitake-Pilzen

1 Knoblauchzehe

100 ml Sherry

2 - EL Olivenöl

1 EL Speisestärke

$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver

200 g Hähnchenbrustfilet

8 kleine Champignons

150 ml Hühnerbrühe

Salz, Pfeffer

Zahnstocher zum Aufspießen

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Sherry, 1 EL Öl, Stärke und Paprikapulver verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Hähnchenfleisch kalt abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und in 16 mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Champignons putzen. Je 2 Stückchen Fleisch, dazwischen 1 Pilz auf einen Zahnstocher spießen. Die Spieße in einer flachen Schüssel mit der Marinade übergießen, 30 Min. marinieren lassen, dabei gelegentlich wenden.
3. Spieße aus der Marinade nehmen und in einer heißen Pfanne in 1 -2 EL Olivenöl in 4 - 5 Min. von allen Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. Marinade und Brühe in die Pfanne gießen und offen kochen, bis die Mischung leicht andickt. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Spießen servieren.