

Geflügel Rezepte

Geflügelspieße Mit Champignon

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Geflügel, Grillen, Specials, Pilze

600 g	Hähnchenbrustfilet		Salz
1	Eigelb	3	Essl. Zitronensaft
2	Essl. Öl	750 g	geputzte weiße Champignons (32 Stück)
2	Teel. mildes Currypulver		
3	Essl. Semmelbrösel	Ö	Liter zum Bepinseln

1. Das Hähnchenbrustfilet durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. mit Eigelb, Öl, Currypulver und Semmelbrösel gut verkneten, salzen und kalt stellen.

2. Ungefähr 2 l Wasser mit Zitronensaft und Salz zum Kochen bringen. Die Champignons waschen und portionsweise blanchieren, dann in einem Sieb abtropfen lassen. Die Stiele herausdrehen und anderweitig verwenden.

3. Aus der Geflügelhackmasse 24 Bällchen formen. Auf einen Holz- oder einen Metallspieß einen Champignonhut mit der runden Seite zuerst aufspießen. Dann ein Hackbällchen auf den Spieß stecken und in die Wölbung des Pilzhutes schieben.

In dieser Reihenfolge noch zwei weitere Hackbällchen und drei Champignons aufspießen, sodass auf dem Spieß drei Hackbällchen und 4 Champignons stecken; der letzte Champignon soll mit der gewölbten Seite nach außen zeigen.

Alle 8 Spieße bis zum Grillen kühl stellen. Vor dem Grillen leicht mit Öl bepinseln und 8-12 Minuten auf den Grillrost legen, zwischendurch einmal wenden.