

Geflügel Rezepte

Tortillas Mit Geflügelspießen

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Backen, Brot, Geflügel, Huhn

40 g	Frische Ingwerwurzel	250 g	Shiitake-Pilze
400 g	Hähnchenbrustfilet	7	Essl. Öl, Pfeffer
1/2 Teel.	Zucker	8	Dünne, weiche - Tortillafladen
7	Essl. Sojasauce	8	Essl. Sweet-Chili-Sauce
2	Knoblauchzehen		
1	Bund Frühlingszwiebeln		

1. 20 g Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Das Hähnchenfleisch in etwa 2 cm große Stücke schneiden und auf 8 Holzspieße stecken. Ingwer mit Zucker und 4 El Sojasauce verrühren. Die Spieße in einer Arbeitsschale in der Sauce marinieren und über Nacht abgedeckt kalt stellen.

2. Den restlichen Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Den Knoblauch pellen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne fein schneiden. Die Pilze putzen und sehr fein würfeln. 3 El Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze anbraten. Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln zugeben und mit braten. Mit Pfeffer würzen, mit der restlichen Sojasauce ablöschen und die Sauce vollständig einkochen lassen. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

3. Die Geflügelspieße mit Küchenpapier trocken tupfen. Portionsweise in einer Pfanne im restlichen Öl 5-6 Minuten rundherum braten, dann etwas abkühlen lassen. Das Geflüelfleisch lauwarm von den Holzspießen streifen, abkühlen lassen und wieder aufstecken (wenn das Fleisch auf den Spießen abkühlt, löst es sich hinterher nur sehr schwer).

4. jede Tortilla auf einer Seite mit 1 El Chilisauce bestreichen. Die Pilzmasse darauf verteilen und je 1 Hähnchenspieß drauflegen. Die Fladenbrote mit der Pilzfüllung sehr fest um die Spieße rollen und sehr fest in Klarsichtfolie einwickeln.

5. Zum Servieren die Holzspieße herausziehen und die Folie nach jedem Biss ein Stück weiter herunterziehen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten (plus Marinierzeit)