

Hauptgericht

Tandoori-Hähnchenspieß

Zutaten:

1 St. Hühnerbrust
10 g Tandoori
8 St. Holzspieße
50 g Butter
25 ml Weißwein

Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste parieren und in vier gleich große Streifen schneiden. Dann mit einem Plattireisen zwischen zwei Klarsichtfolien platt klopfen und anschließend wellenförmig auf die Spieße stecken. Tandoori mit Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, abkühlen lassen und etwas Creme Fraiche einrühren. Die Spieße mit der Masse bestreichen und scharf anbraten.