

Bunte Geflügelspieße mit Sauce Balsamico

Zutaten:

4	Hähnchenbrustfilet
1	rote Paprikaschote
1	gelbe/grüne Paprikaschote
Sauce:	
3 EL	Zucker
1 EL	Butter
4 EL	Hühnerbrühe (Instant)
4 EL	Chilisauce
2 EL	Balsamico-Essig
1 EL	Sesamsamen
	Salz



Zubereitung:

1. Fleisch unter fließendem Wasser abspülen, trockentupfen und in ca. 3 x 3cm große Stücke schneiden.
2. Paprikaschoten entstielen, gründlich waschen, Kerne und Innenwände herausschneiden und in 3 x 3cm große Stücke schneiden.
3. Die Fleischstückchen im Wechsel mit den Paprikastückchen auf Holzspieße stecken. Die Geflügelspieße in einem gefetteten, gelochten Garbehälter legen und bei 100° C im Dampfgarer ca. 10-12 Minuten garen.
4. Zucker in einem Topf karamellisieren. Den Topf von der Kochstelle ziehen, Butter und Hühnerbrühe einrühren.
5. Topf wieder auf die Kochstelle setzen und alles unter Rühren etwa 2-3 Minuten leise kochen lassen. Chilisauce, Balsamico-Essig, Sesamsamen einrühren und zuletzt mit Salz abschmecken

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

