

## Hähnchenspieß mit Stockbrot

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

<u>Hähnchenspieß</u>	<u>Stockbrot mit Dipp</u>
400 g Hähnchenkeulenfleisch	20 g Frischhefe
5 g Grillgewürz	350 g Wasser
1 El Senf mittelscharf	10 g Steinsalz
1 El Tomatenketchup	500 g Weizenvollkornmehl
100 ml Gemüsebrühe	5 g Koriander ganz
150 g Paprika, bunt	5 g Kümmel ganz
100 g Rote Zwiebel	5 g Kokosfett, ungehärtet
100 g Mango	100 g Sauerrahm 10%
24 g Rosmarinzweige, á 3 g	50 g Speisequark 20%
10 g Olivenöl, kaltgepresst	50 g Tomatenmark, 2-fach konzentriert! 22% Tr.
1 g Steinsalz	10 g Apfelessig
2 g Schwarzer Pfeffer, gemahlen	10 g Apfeldicksaft
	4 g Steinsalz
	2 g ganzer Pfeffer, bunt

### Zubereitung:

**Hähnchenspieß:** Fleisch vom Knochen trennen (ausbeinen) und in walnussgroße Stücke schneiden. Gemüsebrühe mit Ketchup, Senf und Grillgewürz in einem Topf zum Kochen bringen, Hähnchenwürfel einlegen und 10 Minuten ziehen lassen. (*Wichtig:* Es darf nicht mehr kochen, somit bleibt das Fleisch zart). Paprika, Zwiebel und Mango in walnussgroße Würfel bzw. Scheiben schneiden und auf einen Rosmarinweig stecken. Mit Olivenöl bepinseln, würzen und auf dem Grill knusprig grillen. **Stockbrot mit Dipp:** Hefe in etwas Wasser auflösen, restliches Wasser mit dem Steinsalz dazugeben und verrühren. Die Gewürze fein mahlen. Dann mit Mehl zur Flüssigkeit geben und ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dabei die Feuchtigkeit des Teiges überprüfen und falls nötig mit etwas Wasser oder Streumehl korrigieren. Der Teig sollte eher etwas weicher sein, so dass er (gerade) nicht anklebt. Den Teig zu einer Kugel formen (schleifen) und bei Zimmertemperatur abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und sich Poren an der Oberfläche bilden (Grundgare). Danach nochmals durchkneten, portionieren, formen (schleifen) und auf ein gefettetes Backblech setzen. Wiederum abgedeckt gehen lassen, bis sich Poren an der Oberfläche zeigen (Stückgare). Zwischenzeitlich alle Zutaten für den Dipp verrühren und kräftig abschmecken. Kleine Teigportionen nun auf das Ende eines Stockes wickeln und unter ständigem Drehen über dem Grill backen, bis es knusprig braun ist. Nun das Brot im Ganzen vom Stock lösen und mit dem Dipp füllen.