Artikel vom 30.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 15:46 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/haehnchen-zimtspiesse-mit-selleriecreme-apfel-und-cranberry-sauce

# Hähnchen-Zimtspieße mit Selleriecreme, Apfel und Cranberry-Sauce



**Zutaten (für 4 Personen):**

4 Hähnchenfilets,

2 EL Öl, Salz und Pfeffer,

1 TL Paprika edelsüß,

8 lange Zimtstangen,

25 ml Ahornsirup,

Mark von ½ Vanilleschote,

80 g getrocknete Cranberrys,

1 Sellerieknolle,

200 ml Milch,

3 EL Butter,

2 rote Äpfel,

1 EL Honig,

2 Zweige Thymian.

**Zubereitung:**

Hähnchenfilets in große Stücke schneiden, mit Öl einreiben und mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver würzen. Fleischstücke mit etwas Abstand auf die Zimtstangen spießen. Ahornsirup, 50 ml Wasser und Vanillemark aufkochen, die Cranberrys zugeben, 2 Minuten köcheln lassen und warmstellen. Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und in der Milch circa 15 bis 20 Minuten weichkochen. Milch abgießen, Sellerie mit 2 EL Butter pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Äpfel waschen, entkernen, kleinschneiden und in 1 EL Butter 1 bis 2 Minuten anbraten. Honig und Thymian dazugeben, alles circa 5 Minuten schmoren lassen und warmhalten. Hähnchen-Zimtspieße von jeder Seite etwa 3 bis 4 Minuten anbraten und anschließend im Ofen etwa 5 bis 8 Minuten bei 120 °C zu Ende garen. Selleriecreme auf Tellern verteilen, Äpfel darauflegen, je 2 Hähnchen-Zimtspieße daneben setzen und mit der Cranberry-Sauce genießen.

*IDG*