Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Asiatisch marinierte Hühnerspiesse

Hauptspeise Geflügelgerichte

Zubereitung

Das Hühnerfleisch waschen, trockentupfen, dann in 1 x 1 cm große Würfel schneiden und anschließend auf die Schaschlikspieße stecken. Die Knoblauchzehen abziehen, die Chilischoten entkernen, beides fein hacken. Limettensaft, Sojasauce, Salz, Knoblauch und Chili verrühren und 3 EL Öl unterrühren. Alles in eine tiefe Platte legen, mit Marinade bestreichen und 30 Min. ziehen lassen. Mehrmals wenden. Zum Grillen die Spieße aus der Marinade nehmen, mit dem restlichen Öl betupfen und auf dem gut gefetteten Grill bei schwacher Hitze auf beiden Seiten garen (ca. 10 bis 12 Min.) und sofort servieren.

Zutaten

- 800 g Hühnerfilet
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chillischoten (getrocknet)
- 1 Limette
- 1/2 TL Salz
- 6 EL Öl