



REZEPT 02 | GRILL & BBQ

GEGRILLTE HÄHNCHEN-SPIESSE MIT ERDNUSS-SAUCE *vom Grill*

Saftige Hähnchenspieße mit einer aromatischen Marinade und cremiger Erdnuss-Sauce – asiatisch, süss, würzig und unwiderstehlich lecker!



FÜR
4 Personen



VORBEREITUNG
25 Min.



MARINIEREN
1–2 Std.



GRILLZEIT
20–25 Min.



GRILL
Direkte Hitze
hohe Temperatur



METHODE
direkt



ZUTATEN:

HÄHNCHENSPIESSE

- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Fischesauce
- 1 EL Honig
- 1 EL Sesamöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Ingwer, fein gerieben
- Saft von 1 Limette
- 1 Prise Chiliflocken



ERDNUSS-SAUCE

- 100 g Erdnussbutter (cremig)
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Honig
- 1 EL Limettensaft
- 1 TL Sesamöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1–2 EL Wasser (zum Verdünnen)
- Chiliflocken nach Geschmack



ZUM SERVIEREN

- Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- Erdnüsse, grob gehackt
- Limettenspalten
- Koriander (optional)

ZUBEREITUNG:

1 VORBEREITEN

Hähnchen in mundgerechte Würfel schneiden und auf Holz- oder Metallspieße stecken.

2 MARINADE ANRÜHREN

Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Hähnchenspieße darin mindestens 1 Stunde, besser 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

3 SAUCE ZUBEREITEN

Für die Erdnuss-Sauce alle Zutaten in einer Schüssel glatt rühren. Mit Wasser verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Abschmecken und beiseitestellen.

4 GRILL VORBEREITEN

Grill für direkte hohe Hitze vorbereiten und den Rost gut einölen.

5 SPIESSE GRILLEN

Spiesse 10–12 Min. grillieren, dabei mehrmals wenden, bis das Hähnchen schön goldbraun und durchgegart ist.

6 SERVIEREN

Mit Erdnuss-Sauce servieren, mit Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und Koriander garnieren und mit Limettenspalten genießen.

TIPPS & TRICKS

- Für extra Aroma: Hähnchenspieße über Nacht mariniert noch intensiver im Geschmack.
- Die Spiesse nicht zu dicht stecken, damit die Hitze überall rankommt.
- Übrig gebliebene Erdnuss-Sauce passt auch hervorragend zu Gemüse oder als Dip.
- Wer es schärfer mag, etwas mehr Chili oder Sriracha zur Sauce geben.

EMPFOHLENES EQUIPMENT

- Grill mit Deckel (Holzkohle, Gas oder Pellet)
- Grillzange
- Grillbürste
- Schüssel für Marinade und Sauce
- Pinsel zum Bestreichen



Viel Spass beim Grillen!

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf GRILLONLINE.CH