

# Gegrillte Hähnchenspieße mit Yakitori-Sauce



## Zutaten für drei Personen:

- 3-4 Hähnchenoberschenkel
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1/2 rote Paprika
- 4 etwas größere Champignons

## Marinade:

- 150 ml Reiswein (Mirin), ersatzweise Sherry
- 100 ml Soja-Sauce
- 1 1/2 EL Honig

## besondere Hilfsmittel:

- Holzspieße (oder geeignete Metallspieße)
- Bräter mit einlegbarem Metallgitter

1. Hähnchenoberschenkel auslösen und das Fleisch in Würfel von etwa 15-20 g schneiden. Bei der Verwendung von Holzspießen diese etwa 10 min wässern.

2. Die Lauchzwiebeln putzen und in 15-20 mm lange Röllchen schneiden. Paprika putzen und in 10-12 mm große Abschnitte teilen.

3. Hühnerfleisch, Lauchzwiebeln und Paprika abwechselnd auf die Spieße stecken.

4. Reiswein, Sojasauce und Honig in einen Topf geben, zum Kochen

bringen und liquidartig einköcheln.

5. Die Spieße auf einen Rost in einem Bräter legen und auf allen Seiten mit der Marinade bestreichen.

6. Backofen auf 180° vorheizen. Danach die Spieße auf einer Seite ca. 6 min grillen, dann nochmals mit einem Pinsel mit der Sauce bestreichen und weitere 6 min grillen.

7. Heiß und mit Reis servieren.

## Hinweise:

Alternativ kann man die Hähnchenspieße auch in einer beschichteten Grillpfanne braten. Nach dem zweiten Einstreichen die Grillpfanne eventuell mit Alufolie abdecken.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, asiatisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 15.04.2018