

GEGRILLTE
HÄHNCHEN
SPIESSE
MIT PFIRSICH-MARACUJA
MARINADE





GEGRILLTE HÄHNCHENSPIESSE MIT PFIRSICH-MARACUJA-MARINADE

Für 2 Portionen: **Für die Marinade:** 2 EL Schwartau Pfirsich & Maracuja, 250 ml Geflügelbrühe, 1 TL Ras el Hanout, 1 TL Paprikapulver, geräuchert, 50 ml Rapsöl, Salz **Für die Spieße:** 600 g Hähnchenbrustfilets, 200 g grüne Paprika, 250 g Pfirsiche, 160 g rote Zwiebeln, 4 Stiele Koriander, Pfeffer

Utensilien: Schüssel, Schneebesen, Brett, Messer,
4 Schaschlik-Spieße (ca. 30 cm Länge), Grill, Grillzange, Topf, Herd

Zubereitung:



- 1 Für die Marinade Konfitüre mit Brühe und Gewürzen verrühren. Öl portionsweise mit einem Schneebesen unterrühren und mit Salz abschmecken.
- 2 Für die Spieße Hähnchen kalt abspülen, trocken tupfen und in ca. 2,5 x 2,5 cm große Würfel schneiden. Paprika und Pfirsiche waschen und trocken tupfen. Paprika entkernen und ebenfalls in ca. 2,5 x 2,5 cm große Würfel schneiden. Pfirsiche halbieren und entkernen. Zwiebeln schälen und in Keile schneiden.
- 3 Hähnchen, Paprika, Pfirsiche und Zwiebeln abwechselnd auf Spieße stecken und in die Marinade legen. Abgedeckt über Nacht ruhen lassen.
- 4 Grill vorheizen. Spieße aus der Marinade nehmen. Marinade in einem Topf erhitzen und auf die Hälfte einkochen lassen. Spieße bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 6 Minuten grillen und dabei immer wieder mit der Marinade beträufeln.
- 5 Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter grob hacken. Gegrillte Hähnchenspieße mit Koriander bestreuen, mit Pfeffer würzen und mit restlicher Marinade servieren.

Tipp: Die Marinade kann für alle Arten von Geflügel, Fleisch und Fisch verwendet werden.

Lust auf mehr? Weitere leckere Rezepte & coole Tipps & Tricks findest Du auf www.foodboom.de/konfituere-kann-mehr



FOODBOOM