

# HÄHNCHENSPIESSE MIT TH. KÖNIG-HONIG-GLASUR

VORBEREITUNG 20 MINUTEN | WARTEZEIT 2 STUNDEN | GRILLEN 10 MINUTEN



## ZUTATEN

200 ml Th.König  
2 Hähnchenbrustfilets  
180 g Honig  
100 ml Sojasauce  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1 TL mittelscharfer Senf  
¼ TL Chiliflocken  
etwas Olivenöl

## ZUBEREITUNG

1. Zunächst wird die Marinade vorbereitet. Dafür werden die Schalotten und der Knoblauch geschält. Die Schalotten werden in kleine Würfel geschnitten und der Knoblauch wird fein gehackt.

Nun werden alle Zutaten, bis auf die Hähnchenbrustfilets, das Öl und die Schalotten, in eine große Schüssel gegeben. Alle Zutaten der Marinade werden so lange verrührt, bis sich der Honig komplett aufgelöst hat. Etwa die Hälfte der Marinade wird abgegossen, denn darin wird das Geflügelfleisch mariniert. Die restliche Marinade wird beiseite gestellt, denn daraus wieder später die Glasur zubereitet. Wenn die Marinade fertig ist, werden die Hähnchenbrustfilets pariert und in etwa 2,5 x 2,5 cm große Würfel geschnitten. Diese Würfel werden in die Marinade gegeben und anschließend für 2 Stunden zum marinieren in den Kühlschrank gestellt. Nach einer Stunde einmal gut durchrühren.

2. Während das Geflügelfleisch mariniert, wird der Grill auf ca. 180°C direkte Hitze eingeregelt. Wenn die Marinierzeit abgelaufen ist, holt man das Fleisch aus der Marinade, tupft es mit etwas Küchenpapier ab und bereitet dann die Spieße vor. Dafür nimmt man einfache Holz- oder Metallspieße und spießt die Hähnchenstücke nacheinander auf. In einen kleinen feuerfesten Topf wird nun etwas Öl und die kleingeschnittenen Schalotten gegeben. Diese werden auf dem heißen Grill kurz angeschwitzt. Dann wird die restliche Marinade mit in den Topf gegeben und kurz aufgekocht. Unter gelegentlichem Umrühren wird sie langsam einreduziert, bis sie eine sirupartige Konsistenz erhält.

3. Nun ist es an der Zeit die Hähnchenspieße auf den Grill zu legen. Sobald die Spieße auf dem Grill sind, werden sie auf der Oberseite mit der Marinade eingepinselt. Nach etwa 2 Minuten dreht man die Spieße um und bestreicht die andere Seite. Insgesamt brauchen die Spieße etwa 5-6 Minuten auf dem Grill. Dabei sollte man sie in den letzten Minuten häufig drehen, damit die Glasur nicht verbrennt.

# #BEEFIMPOTT