

Hähnchen- Nuss-Spieße mit Gemüse

Für 4 Personen

*Ca. 750 g Hähnchenbrustfilet
1 Stück Ingwer, 1 rote Chilischote, 2 Limetten.
60 g Erdnusscreme,
4 El. Honig, Salz, Pfeffer, Zucker.
Je 200 g Zucchini, Porree und Möhren.
1 Zwiebel, 3.4 El. Öl,
5 El. Sojasauce, süß und salzig gemischt, je nach Geschmack
200 ml. Hühnerbrühe,
gemahlener Koriander*

Ingwer in Streifen , Chili in Ringe schneiden.
Limettensaft mit 200 ml. Wasser, Nusscreme,
2 El. Honig, Chili, Ingwer, Salz, Pfeffer und Zucker aufkochen.
Abkühlen lassen.

Hähnchenbrust Filets in Streifen schneiden,
auf 16 Spieße stecken.

Marinade darüber gießen, 2-3 Stunden kühlen .
Gemüse in feine Streifen schneiden, in 1 El. Öl anbraten.

Rest Honig, Sojasauce und Brühe zugeben,
aufkochen, etwas einköcheln lassen. und Würzen.

Spieße in restlichen Öl ca. 5 Min. braten.
oder Grillen.....

Mit Salz, Pfeffer, Koriander würzen.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!