

Honig-Limetten-Hähnchen-Spieße

Für 2 Personen:

1 EL Olivenöl	3 EL Sojasauce	5 EL Honig
2 Limetten	4 Knoblauchzehen	1 cm Ingwer
2 EL Sambal Oelek	1 TL Salz	200 g Hähnchen-Fleisch
1 kleine rote Chilischote	2 EL gehackter Koriander	Holzspieße

Öl, Sojasauce, Honig und 2 EL Limettensaft, geschälten Ingwer, Knoblauch, Sambal Oelek und Salz in einem Mixer vermischen.

Hähnchen-Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit der Hälfte der Sauce marinieren und für mindestens 6 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

Spieße kurz in Wasser einlegen.

Fleisch auf die Spieße stecken.

Auf einem Grill oder in einer Grillpfanne goldbraun braten.

Mit der zurückgestellten Sauce, gehacktem Koriander, in feine Scheiben geschnittene Chilischote und Limettenscheiben servieren.

NN am 22. Juli 2019