

Yakitori vom Huhn



Zutaten

Für 4 Personen

500 g Pouletbrust
2 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 frischer Ingwer (ca. 30 g)
1 EL Honig
4 EL Öl
Satéspiesse aus Holz
1.5 dl Mirin
1.5 dl Heinz Soja-Sauce oder Go Tan Ketjap Manis

Zubereitung

Soja-Sauce, Mirin, Knoblauch, klein gehackter Ingwer und Honig zu einer Marinade verrühren.

Das Pouletfleisch in ca. 1.5 cm grosse Würfel schneiden und für mind. 2 Std. in der Marinade kühl stellen.

Danach das Pouletfleisch abtropfen lassen und beiseite stellen.

Die verbliebene Marinade 2 Min. kräftig aufkochen und abkühlen lassen.

Die Satéspiesse 10 Min. in kaltes Wasser legen. Danach die Pouletstücke auf die Spiesse stecken. Grillpfanne gut vorheizen, die Spiesse mit Öl bestreichen und 8 Min. rundum gar grillieren.

Mit gehackten Frühlingszwiebeln garnieren und mit der Sauce servieren.

Dazu passen Nudeln oder Reis.

