

Pouletspiess (PIKANT)

Pouletspiess (PIKANT)

Zutaten für 4-6 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [21.08.2024](#)

Creation: [Marco Gugolz](#)

Zutaten:

- 500 g Hähnchenbrustfilets, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Chili (je nach Bedarf)
- 1 TL Paprikapulver
- Cayennepfeffer (nach Geschmack)
- wenig Kreuzkümmel
- getrockneter Oregano
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Holzspieße (in Wasser eingeweicht, damit sie nicht verbrennen)

Zubereitung:

1. Marinade vorbereiten:

In einer großen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, gehackten Knoblauch, Paprikapulver, gehakte Chilischote, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Oregano, Salz und Pfeffer gut vermischen.

2. Hähnchen marinieren:

Die Hähnchenstücke in die Schüssel geben und gut mit der Marinade vermengen, sodass alle Stücke gut bedeckt sind. Abdecken und ca 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen. Für intensiveren Geschmack über Nacht marinieren.

3. Spieße vorbereiten:

Die marinierten Hähnchenstücke auf die eingeweichten Holzspieße stecken.

4. Grillen:

Die Spieße auf einem heißen Grill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten grillen, bis das Hähnchen durchgegart und schön gebräunt ist. Dies dauert etwa 10-15 Minuten.

Wir braten die Spiesse aber an bei CS79

5. Servieren:

Die pikanten Geflügelspieße sofort servieren. Sie passen hervorragend zu einem frischen Salat, gegrilltem Gemüse oder einer Joghurtsauce