

HÄHNCHEN-ANANAS-SPIEß IN ERDNUSSBUTTER-MARINADE

HÄHNCHEN-ANANAS-SPIEß IN ERDNUSSBUTTER-MARINADE

Hähnchen, Ananas und Erdnussbutter sind einfach eine unschlagbare Kombination. Besonders als Hähnchen-Ananas-Spieß wird es sehr lecker. Hier hat das Wetter leider nicht ganz mitgespielt, deshalb sind die Spieße statt auf dem Grill „nur“ in der Pfanne gelandet. Dabei ist die Erdnussbutter auf den kompletten Spieß übergesprungen. Geschmacklich genauso gut – nur optisch leider nicht ganz so nett.



ZUTATEN FÜR 6 SPIEßE:

1/2 Ananas

3-4 Hähnchenbrustfilets (ca. 350g)

3 EL Erdnussbutter

6 EL Erdnussöl

2 EL Limettensaft

2 EL Orangensaft

Pfeffer & Salz

1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG:

In einer Schüssel die Erdnussbutter mit Erdnussöl, Limettensaft, Orangensaft, Pfeffer, Salz und Zucker verrühren. Abschmecken und je nach Geschmack noch Orangensaft oder Limettensaft dazugeben.



Die Hähnchenbrustfilets in Würfel schneiden und dazugeben. Rundherum in der Marinade wälzen. Für 1 Stunde marinieren lassen.



Die Ananas schälen und in Stücke schneiden (oder bereits geschälte Ananasstücken kaufen – aber nicht aus der Dose!).

Abwechselnd Ananas und Hähnchenfleisch auf den Spieß stecken. Nicht zu eng zusammenschieben, sonst hat man später Schwierigkeiten das Fleisch gleichmäßig gar zu grillen.



Die Spieße wie oben bereits beschrieben idealerweise auf den Grill legen. Rundherum wenden – je nach Grill und Temperatur brauchen sie in etwa 10 Minuten bis sie fertig sind.

Viel Spaß beim Grillen!