

# Geflügel Rezepte

## Japanische Spieße Mit Geflügelleber

Anzahl: 6 Personen - Gattung: Geflügel, Hähnchen, Japan, Grillen

---

6	Essl. Mirin süßer Reiswein zum - Kochen	200 g	Geflügelleber
150 ml	Sojasoße	10 g	Frischer Ingwer
150 ml	Sake Reiswein; ersatzweise - trockener Sherry	2	Bratwürste; fein ungebrüht
1	Essl. Zucker	150 g	Champignons
	Chilipulver; nach Geschmack	1 Bund	Lauchzwiebeln
600 g	Hähnchenbrüste; mit Knochen	1	Grüne Paprikaschote
400 g	Hähnchenfilet	2	Essl. Öl
			Minze zum Garnieren
		30	Holzspieße

---

1. Holzspieße wässern. Für die Soße Mirin, Sojasoße, Sake und Zucker verrühren. Bei starker Hitze um ca. 1/3 einkochen, öfter Umrühren. Evtl. mit Chili würzen. Von den Hähnchenbrüsten das Filet mit Haut ablösen. Fleisch und Leber waschen, trockentupfen, Würfeln.

2. Ingwer schälen und fein würfeln. Brät ausdrücken, mit Ingwer Verkneten. Mit angefeuchteten Händen Bällchen daraus formen. Pilze Putzen, waschen und oben kreuzweise einritzen. Lauchzwiebeln und Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden.

3. Hähnchenfilet mit Haut und Lauchzwiebeln, Hähnchenfilet ohne Haut und Paprikastücke, Geflügelleber und Champignons entweder Abwechselnd oder nur je eine Sorte auf Holzspieße stecken. Je 3-4 Brätbällchen auf die übrigen Spieße stecken.

4. Spieße auf oder unter dem heißen Grill ca. 8 Minuten oder in Einer großen Pfanne im heißen Öl ca. 10 Minuten unter Wenden Braten. Ca. 2 Minuten vor Ende der Bratzeit mit der Soße bestreichen Und weiterbraten. Anrichten und evtl. mit Minze garnieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.