

# Geflügel Rezepte

## Geflügelspieße Mit Erdbeer Aprikosen Soße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Bbq, Grill, Huhn,

---

### SPIESSE

2 Hähnchenbrustfilets;  
- (Doppelte)  
- a 300 g

5 Essl. Öl

2 Essl. Zitronensaft

1 Teel. Pfeffer; grob geschrotet

3 Essl. Orangenlikör; optional

20 Tropfen Tabasco; oder n. Geschmack

2 Essl. Gehackte Petersilie

### ERDBEER-APRIKOSEN-SOSSE

125 g Zucker

8 Frische Aprikosen; a 50 g

250 g Erdbeeren

1 Essl. (-2) Limettensaft

Salz

---

Für die Spieße: Das Fleisch abspülen, trocken tupfen, eventuell Fett abschneiden und das Fleisch in Würfel schneiden. Öl, Zitronensaft, Pfeffer, eventuell Likör, Tabasco und gehackte Petersilie zugeben und alles abgedeckt im Kühlschrank etwa 30 Minuten durchziehen lassen.

Für die Erdbeer Aprikosen Soße: 180 ml Wasser und Zucker aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Die Aprikosen abspülen, entsteinen und würfeln. Im Zuckerwasser etwa 15 Minuten weich kochen. Aprikosen in der Flüssigkeit mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren.

Die Erdbeeren abspülen, putzen und eventuell zerkleinern. Das Aprikosenpüree erhitzen und die Erdbeeren darin etwa eine Minute garen. Die Soße von der Kochstelle nehmen und mit Limettensaft abschmecken.

Die Geflügelwürfel auf Schaschlikspieße stecken und von jeder Seite etwa drei Minuten grillen oder in der Pfanne braten und salzen.

Die Erdbeer Aprikosen Soße warm oder kalt dazu servieren.