

Geflügel Rezepte

Japanische Geflügel Spieße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügelgerichte, Japan, Grillen, Pilze, Gemüse, Fleisch, Party

Marinade	
1 dl Sake	4 Essl. Geflügelbouillon
-Reiswein	3 Essl. Honig
-o. trockener Sherry	Sambal Oelek
1 dl Japanische Sojasauce	
Spiesse	
4 große Champignons	-oder Trutenfleisch
1 Grüne Peperoni	200 g Geflügellebern
1 Rote Peperoni	Öl
2 Lauchstangen	-zum Bestreichen
-nur das Weiße	2 Zitronen
400 g Hähnchenfleisch	

Den Sake (oder Sherry), die Sojasauce und die Bouillon zusammen einkochen, bis nur noch ungefähr 1/3 bis 1/4 Flüssigkeit vorhanden sind. Den Honig zufügen und nochmals kurz aufkochen, wenig Sambal Oelek zugeben.

Die Champignons putzen und halbieren. Die Peperoni halbieren und entkernen, 1 bis 2 Minuten in kochendes Salzwasser tauchen, abgießen und auf Küchenpapier trocken, dann in Vierecke schneiden. Den Lauch in 3 cm große Stücke schneiden.

Die Geflügellebern putzen und halbieren. 2 Holzspieße pro Person in kaltes Wasser legen, damit sie auf dem Grill nicht verbrennen. Das Fleisch, die Lebern, die Gemüse und die Pilze abwechselungsweise an die Spieße stecken und mit Öl und Marinade bestreichen.

Auf der Glut, im Grillgerät oder in der Grillpfanne 6 bis 8 Minuten grillieren. Immer wieder mit Marinade bestreichen.

Mit Zitronenvierteln servieren.