

BBQ Piri Piri Hähnchenspieße

Zutaten für: 2 Personen

3	Stück	Hähnchenbrustfilet (600g)
2	Stück	Knoblauchzehen (5g)
1-3	Stück	Piri Piri Chilis
2	Stück	rote Zwiebeln (75g)
3	Stück	Limette Bio
3	Stück	rote Spitzpaprika (300g)
1	EL	weißen Balsamico
2	TL	Worcestersauce
2	EL	Olivenöl
1	TL	Paprika edelsüß
1	TL	Paprika mild geräuchert
2	TL	Oregano
1	TL	Zucker
2	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 20 Minuten

Marinier Zeit ca.: 12 Stunden

Zubereitung:

Zu Beginn die Schale von einer Limette mit einem Zestenreisser abschälen und die Limette auspressen. Schale und Limettensaft in einen Mixer geben, die Knoblauchzehen, eine Paprika, sowie die Zwiebeln putzen und grob zerteilen. Jetzt werden alle Zutaten (bis auf eine Limette, 2 Spitzpaprika und das Huhn) für die Piri Piri Marinade in den Mixer gegeben und zu Brei zerkleinert. Die Schärfe der Marinade kann individuell anhand der zugegebenen Chili-Menge angepasst werden.

Anschließend müssen die Hähnchenbrüste in ca. 5x5 cm zerteilt werden.

Die Hähnchenteile nun mit der Marinade aus dem Mixer einreiben. Am einfachsten geht dies mit Hilfe eines Gefrierbeutels (3 Liter). Die Hähnchenteile in den Gefrierbeutel geben und anschließend die Marinade hinzufügen. Die Luft aus dem Beutel pressen und verschließen. Das Hähnchen ein wenig "massieren", damit die Marinade überall gut verteilt wird.

Die Hähnchenteile sollten über Nacht in der Marinade durchziehen, so können die Aromen gut ins Fleisch einziehen.

Die Limette in Scheiben schneiden und die Spitzpaprika in ca. gleich große Quadrate wie die Fleischstücke. Dann immer abwechselnd Limette, Hähnchen, Paprika usw. aufspießen. Am Anfang und Ende sollte immer ein Stück Limette sein. Die restliche Marinade aufheben, damit können die Spieße beim Grillen nochmals bepinselt werden.

Den Grill auf 200°C einregeln, dann werden die Spieße bei indirekter Hitze gegrillt. Die Garzeit beträgt etwa 20 Minuten bis eine Kerntemperatur von 70° erreicht ist.

Super leckere Spieße zum Grillen und Genießen.