

Enten-Grillspieße mit Honigglasur

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das könnte der gefragte Renner auf ihrem Grillfest sein

Zutaten

- 2 Barbarie-Entenbrüste in gleichmäßig-mundgerechten Stücken
- 200 g Paprika, rot, gewaschen, geputzt, in 2-3 cm großen Stücken
- 200 g Ananas, geschält, ohne Strunk, in 2-3 cm großen Stücken
- Für die Honigglasur:
 - 2 EL Blütenhonig
 - 1 EL helle Soja Sauce
 - 1 EL Sonnenblumenöl
 - Tabasco nach Geschmack, Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 4 Holzspieße, gewässert

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Honigglasur:

Schritt3

Honig, Sonnenblumenöl und Sojasauce verrühren und nach eigenem Geschmack mit Tabasco, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt4

In bunter Reihenfolge die Entenstücke mit der Ananas und Paprika auf die Spieße stecken und ca. 20 min. in der Marinade durchziehen lassen.

Schritt5

Sich beim Grillen (oder braten) Zeit lassen, bei mittlerer Hitze, ca.15 min.,(ev. etwas länger) unter mehrmals wenden, (sich an den Entenstücken orientieren) rosa braten, nicht zu heiß garen.

Schritt6

Mit Gekonntgekocht Curry - Mango - Dip oder Pflaumen - Ingwer - Dip reichen.

Rezeptart: Grillrezepte für Fleisch, Schnelle Rezepte **Tags:** ausgefallen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/enten-grillspiesse-mit-honigglasur/>