Hähnchenbrust – Sateè auf Zitronengras Spießchen, schnell gemacht

- **Küche:**Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });

Leckere Stehempfang Komponente,

Zutaten

- Würfel von frischer Hähnchenbrust und gleich großen Stücken
- à 40 - 50 g
- Würfeln von frischer Ananas à 40-50 g
- Ausreichend Zitronengras Spießchen
- Eine würzigen China Marinade (Rezept der Marinade, siehe Samossa`s) ca. 2 Stunden einlegen.

Zubereitungsart

Schritt1

Mit Salz und Pfeffer würzen, kurz appetitlich braun anbraten,

Schritt2

lauwarm servieren.

Schritt3

Dazu reiche ich eine pikante Chinasoße (Fertig zu kaufen)

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** hähnchenbrust, zitronengras

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchenbrust-satee-auf-zitronengras-spiesschen-schnell-gemacht/