



# Hähnchenbrust Spieße

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Leichter, feuriger Grillspieß oder auch als Fingerfood

## Zutaten

- 4 Hähnchenbrustfilets in gleichmäßig große Stücke geschnitten
- 12 dünne Scheiben Frühstücksspeck, zugeschnitten
- 24 getrocknete Kumpflaumen
- 8 gleichmäßig große Schalotten, geschält
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 Rosmarin Zweige, gezupft, gehackt
- 2 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 1/2 Tl Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 4 El Rapsöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Marinade:

### Schritt2

Knoblauch, Rosmarin, Chiliwürfelchen, Zitronensaft-und Abrieb mit dem Rapsöl verrühren.

### Schritt3

Die Kumpflaumen mit dem Frühstücksspeck umwickeln und abwechselnd jeweils 3 Speckpflaumen mit den Schalotten und den Geflügelstücken auf Spieße stecken.

### Schritt4

Die Marinade darüber geben, 1-2 Stunden durch ziehen lassen.

## **Schritt5**

Bei nicht zu starker Hitze ca. 15 min. auf die Grillroste legen, dabei wenden.

## **Schritt6**

Dazu schmeckt mit das Gekonntgekocht: Ananas - Mango Chutney, Curry, Chili - Tomaten - Kräuterdipp oder mein hausgemachter Mangoketchup.

**Rezeptart:** Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch **Tags:** einfach, geflügel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchenbrust-spiesse/>