

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Hähnchenspieße Kyoto

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch, Asien,

2	Hähnchenbrüstchen	4	Essl. Sojasoße
300 g	Tofu	2	Essl. Sojaöl
16	große Feste Engerlinge	2	Essl. Flüssiger Honig
1	große Rote Paprikaschote		Cayennepfeffer
2	kleine Zucchini	100 g	Rettich
4	Frühlingszwiebeln		Ingwerpulver
4	Blätter Chinakohl		

Die Brüstchen häuten und jedes in 16 Würfel schneiden. Den Tofu abtropfen lassen und in 4 Würfel pro Portion schneiden. Die Pilze putzen, mit einem Tuch abreiben und halbieren. Die Paprikaschote und die Zucchini je in ebenfalls 4 Stücke pro Portion schneiden.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, die geschlossenen Teile schräg in je 8 Stücke schneiden. Die Chinakohlblätter waschen und abtropfen lassen. Die dicken Blattenden abtrennen und in je vier Teile schneiden. Die weichen Blattenden quer halbieren.

Alles zusammen gleichmäßig auf 4 Schaschlikspießchen pro Portion stecken und in eine flache Schale legen. Die Sojasoße mit dem Öl und dem Honig aufkochen, mit Cayennepfeffer würzen und über die Spieße gießen.

Die Spieße 20 Minuten unter Wenden marinieren. Dann in einer Grillschale über Holzkohle oder im Gasgrill 10 Minuten grillen, dabei häufig umdrehen und immer wieder mit der Soße begießen.

Zu pikanten Dip - Soßen servieren. Die Blattspitzen der Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden. Rettich schälen und fein raffeln. Sojasoße in Schälchen füllen, Rettich darüber häufen und Ingwer darüber streuen.