



Grillfackeln mit Hühnchen und Birnengelee

Fleisch, Grillen, Lütticher Sirup, Obst

Lütticher Sirup und Gelee eignet sich ganz hervorragend zum Marinieren von Grillgut. Für diese Fackeln haben wir Birnengelee verwendet, der gemeinsam mit Senf eine einfache, aber sehr leckere Marinade bildet. Damit die Spieße nicht am Rost kleben, sollte er vorher mit ein bisschen Öl eingepinselt werden.

Die Hähnchenbrust längs in etwa anderthalb bis zwei Zentimeter lange Streifen schneiden.

Birnengelee, Honig, Senf sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack miteinander verrühren. Die Fleischstreifen in der Marinade etwa zwei Stunden einlegen.

Die Streifen aus der Marinade nehmen und vorsichtig um einen Schaschlickspieß wickeln. Pro Spieß können etwa vier bis fünf Streifen gerollt beziehungsweise gewickelt werden. Tipp: den ersten Streifen zunächst aufspießen, sodass mindestens 3 Einstechlöcher da sind. Das gibt dem Fleisch auf dem Spieß einen guten Halt.

Die Spießchen auf dem heißen Grillrost etwa fünf bis zehn Minuten grillen.

Gesamtzeit ca. 30 Minuten (plus Marinierzeit)

Schwierigkeitsgrad: Mittel



Zutaten für 4 Portionen:

1 große Hähnchenbrust

4 Esslöffel Birnengelee
Lütticher

2 Esslöffel Dijonsenf

Pfeffer und Salz

Schaschlickspieße

Autor: Katja Esser