WUNDERDRESSING CALAMANSI ORANGE

Hähnchenspieße mit Orangen-Chili-Glasur

Asiatisch · Geflügel

FÜR 2 Portionen ZEIT 30 Minuten

bei Holzspießen zzgl. 30 Min. Einweichzeit



Zutaten

- 2 Hähnchenbrustfilets (zusammen ca. 350 g)
- 1 rote Paprikaschote
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Rapsöl
- Salz
- 1 kleine rote Chilischote (alternativ ½ TL Chiliflocken)
- 3 EL Wunderdressing Calamansi Orange

Hinweis: Erst am Ende verwenden, damit die fruchtige Note frisch bleibt.

Zubereitung

1. Holzspieße ca. 30 Minuten in kaltes Wasser legen (Metallspieße brauchen das nicht). Hähnchen trocken tupfen, Paprika putzen und beides in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in 3 cm lange Stücke, das dunkle Grün in feine Ringe schneiden.
2. Hähnchen, Paprika und Frühlingszwiebelstücke abwechselnd auf 4 Spieße stecken, rundum dünn mit Öl bestreichen und salzen.
3. Spieße auf dem Grill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer bis starker Hitze unter regelmäßigem Wenden ca. 10–12 Minuten garen, bis das Hähnchen vollständig durchgegart und innen nicht mehr rosa ist (Kerntemperatur mind. 72 °C).
4. Inzwischen Chili längs halbieren, entkernen und sehr fein hacken. Wunderdressing kräftig schütteln und 3 EL davon mit der Chili verrühren; die Chilimenge nach gewünschter Schärfe dosieren.
5. Hitze reduzieren (auf dem Grill die Spieße an den Rand legen) und die Spieße erst in den letzten 30–60 Sekunden sehr dünn mit ca. 1 EL der Glasur bepinseln, dabei einmal wenden, damit der Zucker im Dressing nicht verbrennt. Spieße anrichten, die restliche Glasur frisch darüberträufeln und mit den Frühlingszwiebelringen bestreuen. Sofort servieren.

DAZU PASST

Wunderdressing CALAMANSI ORANGE

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de