

Hähnchen-Spieß

Für 6 Personen:

2 kg Hähnchenschenkel	500 g Paprika	2 Stück Zucchini
1 Gemüsezwiebel	Sojasoße	gutes Olivenöl
Hähnchen-Würzsalz		

Die Hähnchenschenkel filetieren, vierteln, mit Hähnchen-Würzsalz würzen, mit Sojasoße bestreichen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. (1 kg Hähnchen-Oberschenkel liefert ca. 750 g Fleisch.) Die Knochen mit Suppengrün in ca. 1,5 l Wasser 1 h köcheln lassen, Brühe abseihen, einkochen, einfrieren, um sie für Suppen, Soßen, Nudeln, Reis, Spätzle, Klöße oder Knödel zu verwenden. Die Knorpel von den Knochen lösen und für Tierfutter verarbeiten (z. B. mit dem mitgekochten Suppengrün und Reis). Die Paprika nach dem Entfernen der Innereien vierteln, die Zucchini waschen, trocknen und in Scheiben schneiden, die Gemüsezwiebel halbieren, jede Hälfte vierteln und die größeren Teile scheibenweise verwenden.

Die Teile auf Spieße ziehen; dabei zwischen zwei Fleischstücke jeweils ein Gemüsestück; mit Olivenöl und Sojasoße einpinseln und die Spieße grillen.

NN