

Hähnchen-Spieße, Bacon-Marinade, Honig-Ketchup-Glasur

Für die Spieße:

500 g Hähnchenbrust 1 TL Salz 4 Scheiben Bacon
2 EL neutrales Öl 3 TL Grillgewürz

Für die Glasur:

25 g Tomatenketchup 15 g cremiger Honig

Für die Spieße:

Hähnchenbrust in Würfel von ca. 2,5 cm Kantenlänge schneiden, mit dem Salz mischen und eine Stunde abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Dann mit Küchenkrepp trocken.

Bacon und Öl mit einem Pürierstab in einem hohen Becher schreddern bis es eine Paste ist. Paste und Grillgewürz zum Fleisch geben und alles gut vermischen. Auf gewässerte Holzspieße oder Metallspieße stecken.

Spieße mit Folie einschlagen und für eine Stunde ziehen lassen.

Auf dem Grill von allen Seiten grillen bis das Fleisch goldbraun ist.

Für die Glasur:

Beides miteinander gründlich verrühren und die Spieße rundherum einpinseln. Kurz nochmals grillen, damit der Honig karamellisiert.

NN am 17. Juni 2015