

Hähnchen-Spieße mit 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

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 in der Küchenmaschine oder mit einem Pürrierstab in einem hohen Becher zusammen mit dem Öl schreddern, bis es eine Paste ist. Paste und Grillgewürz zum Fleisch geben und alles gut vermischen. Auf Metallspieße stecken.

Spieße mit Folie einschlagen und für mindestens eine Stunde ziehen lassen, gern auch länger.

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

Für die Glasur:

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

Aber Vorsicht: nicht in die volle Glut legen, sonst verbrennt der Honig.

NN am 06. April 2021