SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Hähnchenspieße Ananas Teriyaki | Smokey-Paprika-Aioli

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Zutaten:

3 Stück(e) Hühnerbrüste, in 6-20 cm lange Streifen geschnitten oder gewürfelt

2 Esslöffel Ananas Teriyaki Rub

Etwas Salz

20 Stück(e) Holzspieße

Für die Salsa:

0.3 Stück(e) Ananas, entkernt, fein gewürfelt

1 Stück(e) Grüne Jalapeno Chili, fein gehackt

1 Bündel Koriander, gehackt

1 Esslöffel Olivenöl

1 Stück(e) Limette, entsaftet

Für die Smokey-Paprika-Aioli:

1 Stück(e) Eigelb

1 Teelöffel Dijonsenf

150 ml Sonnenblumenöl

20 ml Weißweinessig oder Zitronensaft

1 Zehe(n) Frischer Knoblauch, gepresst

3 Teelöffel Ketchup

2 Esslöffel Paprikapulver geräuchert, mild

Zubereitung Spieße und Salsa:

1. Die Hähnchenstreifen von beiden Seiten mit Salz würzen und 10-20 Minuten ziehen lassen. Erst kurz vor dem Garen mit Ananas Teriyaki Gewürz würzen. Der Länge nach aufspießen.

2. Ananas, Chili und Koriander mit dem Saft der Limette, dem Olivenöl und einer Prise Salz gut vermengen.

3. Das Huhn im Grill oder einer Gusseisenpfanne von beiden Seiten für 2-3 Minuten braten.

4. Servieren mit Ananas Chutney und mit Ananas Teriyaki Rub finishen.

5. Dazu passt ideal eine Smokey-Paprika-Aioli.

Zubereitung Smokey-Paprika-Aioli:

1. Das Eigelb (idealerweise hat das Ei Zimmertemperatur) und den Senf mit einem Schneebesen vermengen.

2. Unter ständigem Rühren das Sonnenblumenöl langsam einarbeiten, sodass sich alle Zutaten homogen verbinden.

3. Essig oder Zitronensaft und Ketchup langsam einrühren.

4. Den frisch gepressten Knoblauch und die Gewürze hinzugeben. Etwas ziehen lassen.

Tipp:

1. Die exotischen Teriyaki-Spieße passen hervorragend zu Reis und Tacos.