

Hoisin Hähnchen Spieße mit Brokkoli und Pilzen

von Jamie Purviance

Zutaten für 4 Personen

240 ml	Hoisinsauce
175 g	Frühlingszwiebeln (nur weiße und hellgrüne Teile)
3 EL	geschält und fein gehackter frischer Ingwer
3 große	Knoblauchzehen, gehackt
3 EL	geröstetes Sesamöl
2 EL	Reiswein Essig
6 Stück/e	Hähnchenschenkel, ohne Knochen und ohne Haut jeweils 120 g. überschüssiges Fett entfernt und das Fleisch in 3,5 cm lange Stücke geschnitten
1 Stück/e	Brokkolikrone, in 2,5cm Röschen geschnitten
20 kleine	Shiitake-Pilze, Stiele entfernt
etwas	Pflanzenöl
1 TL	Salz
1/2 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 1/2 EL	geröstete Sesamsamen



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 15 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 12 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Information

Marinierzeit: 1-2 Stunden

Hilfsmittel:

Metal- oder Bambusspieße, gelochte Grillpfanne

Methode:

Direkt

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Marinade in einer großen Schale vermischen. Die Hälfte der Marinade in eine zusätzliche Schale füllen und beiseite stellen. Diese wird nach dem Grillen als Glasur verwendet. Die Hähnchenteile in die übrige Marinade geben und mit Marinade bedecken. Luftdicht verschließen und 1-2 Std im Kühlschrank marinieren lassen. Bei der Verwendung von Bambus-Spieße, diese für mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen. 2. Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten und die Pfanne erhitzen. 3. Die Hähnchenteile auf die Spieße stecken, mit etwas Platz zwischen jedem Stück. Die restliche, nicht reservierte, Marinade über das Huhn geben. Brokkoli und Pilze mit Öl benetzen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. 4. Die Grillroste abbürsten. Die Hähnchenspieße bei direkter mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 8 bis 12 Minuten grillen, einmal oder zweimal werden. Das Huhn sollte fest und nicht mehr glasig sein. Zur gleichen Zeit den Brokkoli und die Pilze in einer Pfanne über direkter mittlerer Hitze für ca. 6 min grillen, bis sie knusprig zart sind, gelegentlich wenden. Sobald das Hühnchen und das Gemüse fertig sind beides mit der Glasur bestreichen. Mit Sesam toppen und warm servieren. Beilagen-Tipp: gedünsteter Reis.