

# Hähnchen-Kürbis-Spieße

## Zutaten für 4 Personen

800 g	Hähnchenbrust
400 g	Kürbis (Hokkaido) in Würfel geschnitten (Kantenlänge etwa 1,5 cm)
1 Dose/n	Kokosmilch
300 ml	Sweet Chilli Sauce
1 EL	Rote Currypaste
2 Stück/e	Limetten (Saft und Schale)
20 ml	Sojasauce



## Rezeptinformationen

### Vorbereitung:

3 Stunden 30 Minuten

### Zubereitung:

0 Stunden 20 Minuten

### Schwierigkeit:

Mittel

### Hilfsmittel:

Mangalspieße oder alternative  
Spieße

### Methode:

Indirekt

## Zubereitung

1. Hähnchenbrust in große Würfel schneiden (3 cm Kantenlänge). Alle Zutaten für die Marinade verrühren und Hähnchen 2-3 Stunden darin im Kühlschrank einlegen. 2. Holzkohlegrill für direkte hohe Hitze (ohne Kohlekörbe, etwa 70 Long Lasting Briquets) vorheizen. 3. Anschließend das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtupfen. Hähnchenbrust und Kürbis abwechselnd auf die Mangalspieße stecken (öfter drehen) 4. Etwa 20 Minuten grillen bis alles gar ist. Zum Schluss mit der erwärmten Marinade (nicht gekocht) einpinseln.