Koriander-Chili Hähnchenspieße vom Grill

Zutaten 6 Portionen :

1Kg Hänchenbrust
100ml Olivenöl
6 Zehen Knoblauch
1 Bund Koriandergrün
Rote Chiliflocken nach Bedarf
Chilisauce nach Bedarf
Zitrone nach Bedarf
Salz & Pfeffer

Zubereitung|30 Min

Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Den geschälten Knoblauch und das Koriandergrün grob hacken (etwas zurückbehalten) und zusammen mit dem Olivenöl in einem Blender/Mixer pürieren. Diese Marinade nun unter das Hähnchenfleisch mischen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Wer es scharf mag, kann auch noch rote Chiliflocken in die Marinade geben. Idealerweise sollte das Fleisch nun abgedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen (4-5 Stunden sind Minimum).Rechtzeitig vor dem Grillen das Fleisch zum Erwärmen aus dem Kühlschrank nehmen. Je nach Bedarf/Verwendung mehrere Hähnchenwürfel auf einen Spieß stecken (falls Holzspieße verwendet werden, sollten diese vorher für mindestens 30 Minuten in Wasser eingeweicht werden). Ca. 4 Minuten grillen, dann die Spieße drehen und nochmal ca. 3 Minuten grillen. Nun rundum mit der Chilisoße bepinseln und noch etwa 1 Minute weitergrillen. Dann vom Grill nehmen und mit dem restlichen gehackten Koriandergrün bestreuen und auf einer Platte anrichten. Evtl. mit einigen Zitronenscheiben garnieren.