Artikel vom 10.07.2024 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 14:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/haehnchen-spiesse-mit-granatapfel-zwiebel-topping

Hähnchen-Spieße mit Granatapfel-Zwiebel-Topping



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Hähnchenoberschenkel ohne Haut,

5 EL Olivenöl,

Meersalz,

2 rote Zwiebeln,

200 g Granatapfelkerne,

1 Zitrone,

1 EL Honig,

1 EL Granatapfelsirup,

Pfeffer aus der Mühle,

1 TL Senf,

2 EL Apfelessig,

2 Bund Rucola.

Zubereitung: Hähnchenoberschenkel mit Küchenpapier abtupfen, mit drei EL Olivenöl einreiben und mit Meersalz würzen. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Mit Granatapfelkernen, Zitronenzesten und -saft, Honig und Granatapfelsirup vermengen. Grill für direkte mittlere bis starke Hitze vorbereiten. Hähnchenfleisch auf gewässerte Spieße stecken und über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten grillen. Dann wenden, mit der Hälfte der Granatapfel-Zwiebeln toppen und bei geschlossenem Deckel in etwa 15 Minuten fertig grillen. Mit Pfeffer würzen und kurz ruhen lassen. Senf, Essig, restliches Olivenöl und Granatapfel-Zwiebel-Topping mischen und Rucola unterheben. Hähnchen-Spieße mit Granatapfel-Zwiebel-Topping und Rucolasalat anrichten und genießen.