Artikel vom 12.07.2023 · Ausgedruckt am 29.11.2026, 10:30 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/haehnchenfiletspiesse-in-himbeermarinade

Hähnchenfiletspieße in Himbeermarinade



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):
600 g Hähnchenfilet,
4 EL Himbeeressig mit Fruchtmark,
3 EL Ajvar,
4 EL Honig,
Salz und Pfeffer,
4 Romana-Salate,
2 EL Sonnenblumenöl,
125 g Himbeeren,
25 ml Balsamico-Creme,
25 g Salatkerne,
Petersilie.

Zubereitung:
Zuerst für die fruchtig-süße Himbeermarinade den Himbeeressig, Ajvar und Honig mit einer Prise Salz und Pfeffer verquirlen. Dann die Hähnchenfilets würfeln, auf Spieße stecken und anschließend mit der Marinade bepinseln. Die Romana-Salate halbieren und ihre Schnittflächen mit dem Öl bepinseln. Jetzt können die marinierten

Hähnchenfiletspieße bei 200 °C indirekter Hitze circa 15 Minuten gegrillt werden. Dabei regelmäßig wenden. Anschließend werden die Romana-Salate von jeder Seite bei indirekter Hitze circa 2 bis 3 Minuten angeröstet. Zum Schluss die Hähnchenfiletspieße in Himbeermarinade auf Tellern mit Himbeeren anrichten und mit Balsamico-Creme, Salatkernen und Petersilie toppen.

IDG