

fruchtige Hähnchenspieße

Diese fruchtigen Hähnchenspieße lassen sich gut vorbereiten und sind auf jeder Grillparty ein willkommenes Fingerfood. Ihr fruchtiger Geschmack, wird dich begeistern.

Vorbereitungszeit 20min **Zubereitungszeit** 30min **Grill Temperatur** 180°Grad **direkt** **Grillzeit** 20min

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

8 Hähnchenoberkeulen (ausgelöst, o. Haut)

Marinade: 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 125 ml Zitronensaft, 2 EL getrockneter Oregano, 2 TL Paprikapulver, 2 TL Salz, 250 ml Rapsöl
4 Zweige Blattpetersilie

IN DER KÜCHE:

1. Die Keulen jeweils in 3 gleich große Stücke schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, grob hacken und zusammen mit Zitronensaft, Oregano, Paprika und Salz mit einem Pürierstab mixen, das Öl in einem feinen Strahl dazugeben.
3. Fleisch und Marinade in einer Schüssel vermischen und abgedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten marinieren lassen.
4. Die Petersilie waschen, abzapfen und fein hacken.
5. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und auf die 4 Spieße verteilen.

AM GRILL:

1. Den Grill für indirekte Hitze (180 °C) mit dem ETGS Edelstahlrost vorbereiten.
2. Die Spieße in in den Rost einstecken und die Aluschale darunterstellen.
3. Die Spieße ca. 15 Minuten grillen, bis das Fleisch gar und leicht gebräunt ist.
4. Mit der gehackten Petersilie bestreuen.