

Marinade für Hähnchenspieße

Zutaten:

1 kg Hähnchenbrustfilet
1/2 Flasche Tomatenketchup
2 EL Olivenöl
3 TL Honig
1 1/2 TL Kräuter der Provence
1 TL edelsüße Paprika
1/2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
1/2 TL Knoblauchpulver
Holzspieße
nach Geschmack noch Chili Pulver

Zubereitung:

Alle Zutaten der Marinade in einer Schlüssel verrühren und etwas durchziehen lassen.
Das Hähnchenfleisch in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben, und die Marinade unterheben.
Über Nacht durchziehen lassen.
Vor dem herstellen der Spieße die Holzspieße eine Stunde ins Wasser legen.
Nun das Hähnchenfleisch und div. Gemüse abwechseln aufspießen.
Auf den Grill, Fertig. Guten Appetit