

Grillspieß Hawaii



Zutaten:

350 g	Hähnchenbrust
½	Ananas
1 Pck.	Kochschinken
3 TL	Currypulver
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Salz
5 EL	Öl

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust sowie die Ananas in etwas größere Würfel schneiden. Abwechselnd Putenbrustwürfel, Schinken und Ananas auf Holzspieße stecken.
(Tipp: die Holzspieße vorher mit etwas Öl bestreichen, danach lässt sich alles mühelos abziehen!)

Currypulver, Paprika, Salz und Öl in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Spieße in eine große Gefrierüte legen und die zubereitete Marinade dazugeben. Darauf achten, dass die Marinade gut verteilt wird. Dann für ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Grill auf direktes Grillen vorbereiten und anschließend die Spieße auf allen Seiten anbraten. Am besten funktioniert das auf einer Grillplatte.

WICHTIG: Hühnerfleisch sollte immer durchgegart sein!

Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr

Radio Holiday

GRILLMIX
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher
Unterstützung von:

GRILLSTORE
BARBECUE & GRILL