



www.timskitchen.de

BBQ Hähnchen-Paprika Spieße

Zutaten für: 2 Personen

2	Stück	Hähnchenbrustfilet (ca. 500g)
2	Stück	rote Paprika
1	EL	Tim's Classic BBQ Rub
1	TL	geräuchertes Paprikapulver
2	TL	Dijon Senf
1	EL	Olivenöl
½	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 15 Minuten
Vorbereitungszeit 24 Stunden

Zubereitung:

Als erstes blanchieren wir die Paprika, damit sie später gleichzeitig mit dem Hähnchen gar werden. Dazu setzt in einem Topf Wasser auf und bringt es zum Kochen. In der Zwischenzeit entfernt das Kerngehäuse aus den Paprikaschoten und schneidet sie in ca. 5x5cm große Stücke. Gebt diese zusammen mit einer ordentlichen Prise Salz in den Topf und lasst sie eine Minute kochen, dann gebt sie in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser. Wenn die Paprikas ausgekühlt sind, nehmt sie aus dem Wasser und lasst sie auf etwas Küchenpapier abtropfen.

Die Marinade stellen wir in einer Schüssel her, in der später auch alles über Nacht durchziehen kann. In die Schüssel geben wir den Rub, den geräucherten Paprika, den Senf, das Meersalz und das Olivenöl. Verrührt alles miteinander, bis eine gleichmäßige Paste entstanden ist.

Das Hähnchen schneiden wir ebenfalls in ca. 5x5cm große Würfel und geben es in zur Marinade. Die Paprika noch etwas trocken tupfen und zum Hühnchen geben, alles miteinander und gut vermischen. Lasst das Hähnchen abgedeckt über Nacht marinieren.

Wenn ihr Holzspieße verwendet, solltet ihr diese ca. eine Stunde, bevor ihr die Spieße steckt, in Wasser einlegen, sonst entziehen sie dem Grillgut Flüssigkeit und das Fleisch wird trocken.

Nehmt das Huhn eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank, so dass es Raumtemperatur annehmen kann. Ihr könnt jetzt auch schon die Spieße herstellen, dazu beginnt mit einem Stück Paprika, dann Huhn und wieder Paprika, immer abwechselnd. Das erste und letzte Stückchen sollte aber immer aus Paprika bestehen.

Beim Grillen braucht ihr den Bereich mit direkter Hitze, legt das Huhn auf den Grill und lasst es von allen Seiten gut Farbe nehmen. Anschließend könnt ihr es sofort servieren. Gerne lasse ich etwas Butter auf den Spießen zerlaufen, das ist wirklich köstlich!