Hühnerspieße mit Zitrone

Dieses einfache Rezept schmeckt wunderbar und belastet nicht. Die Hühnerspieße mit Zitrone gelingen in der Pfanne oder auf dem Grill.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 48,0 h

Gesamtzeit: 48,5 h

Zutaten

2 Stk.	Hühnerbrustfilets
1 Stk.	Zitrone (fein gerieben oder gehackt)
120 ml	Öl

Zubereitung

1. Die Holzspieße für die **Hühnerspieße mit Zitrone** in Wasser einweichen, damit sich das Fleisch leichter vom Holz lösen kann. Öl und Zitronenabrieb vermengen.

2. Nach eigenem Ermessen ein wenig Sojasauce hinzugeben. Hühnerbrustfilets in 2 Zentimeter dünne Scheiben schneiden und vergleichbar mit einer Ziehharmonika auf den Spieß stecken.

3. Spieße in die Zitronen-Soja-Marinade eintauchen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Nach 2 Tagen im Kühlschrank intensiviert sich der Geschmack der Hühnerspieße.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Spieße durchbraten, mehrmals wenden. Alternativ lassen sich die Hühnerspieße in Zitrone auf dem Grill zubereiten und zum Barbecue anbieten.

Tipp

Über die Hühnerspieße mit Zitrone etwas Ingwer- oder Chilipulver geben. Als Beilage einen Rahm-Gurkensalat reichen.