

# Gegrillte Hühnerspießchen

Wer unkomplizierte Rezepte mag, wird die gegrillten Hühnerspießchen lieben!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 12,0 h

**Gesamtzeit:** 12,7 h



## Zutaten

500 g	Hühnerkeulenfleisch (ausgelöst)
2 Stangen	Lauch
200 ml	<a href="#">Hühnersuppe</a>
120 ml	Sojasauce (japanische)
2 EL	Zucker

## Zubereitung

1. Die **gegrillten Hühnerspießchen** schmecken köstlich und haben nicht viele Kalorien. Für die Zubereitung Holzspieße in Wasser einweichen und über Nacht drin lassen.
2. Am nächsten Tag das Fleisch in Würfel mit etwa 2,5 Zentimeter Kantenlänge schneiden. Den Lauch waschen, trocknen, putzen und in 3 Zentimeter lange Ringe schneiden.
3. Die Sojasauce mit der Hühnerbrühe und dem Zucker in einen Topf geben und stark erhitzen. Einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Anschließend die Spieße immer abwechselnd mit Fleisch und Lauch bestücken. Die Spieße dann jeweils in die Sauce tauchen, kurz abtropfen lassen und auf den Grill legen.
4. Die Spieße von beiden Seiten grillen, bis sie goldbraun werden. Zwischendurch die Sauce auf die Spieße streichen.

## Tipp

Die gegrillten Hühnerspießchen schmecken zu Reis genauso gut wie zu Salat und Weißbrot.