Hühnerspieß mit Apfel

Ein leckeres Rezept für den nächsten Grillabend: Der Hühnerspieß mit Apfel schmeckt kleinen und großen Grillfans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrüste
50 ml	Honig
4 TL	Zitronensaft
1 Handvoll	Thymian
1 TL	Senf
1 TL	Pflanzenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 Stk.	Äpfel

Zubereitung

1. Für den Hühnerspieß mit Apfel zunächst aus Honig, Zitronensaft, Thymian, Senf und Öl eine Marinade anrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

2. Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und abwechselnd mit den Apfelspalten auf Spieße stecken. Rundherum mit der Marinade bestreichen und auf den heißen Grill legen.

3. Von beiden Seiten ca. 3-5 Minuten grillen, dabei immer wieder mit der Marinade einpinseln. Vom Grill nehmen, anrichten und sofort servieren.

Tipp

Auf den Hühnerspieß mit Apfel zusätzlich Zwiebel- und Paprikastücke stecken.