

Teriyaki-Spieße

Die Teriyaki-Spieße mit Hühnerfleisch im Asia-Style sind rasch gebraten. Hier das Rezept dazu.

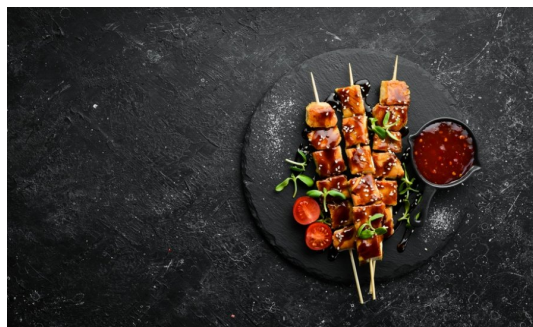
Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,3 h



Zutaten

4 Stk.	Hühnerfilet
120 ml	Teriyakisauce
2 EL	Pflanzenöl
	Sesam

Zubereitung

1. Für die **Teriyaki-Spieße** die Hühnerfilets in kleine Würfel schneiden. In einen verschließbaren Behälter geben und mit der Teriyaki-Sauce marinieren und vermengen. Für mindestens 5 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Das Hühnerfleisch aus der Marinade nehmen und auf Spieße stecken.
3. Jetzt das Pflanzenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Teriyaki-Spieße rundum einige Minuten braten. Zwischendurch immer wieder mit Teriyaki-Sauce bestreichen. Auf Teller anrichten und nach Belieben mit etwas Sesam bestreuen.

Tipp

Die Teriyaki-Spieße vor dem Servieren mit gehackten Erdnüssen bestreuen. Als Beilage Reis oder Wokgemüse reichen.