

HÄHNCHENSPIESS MIT ERDNUSSSOSE UND HAUSGEMACHTEM ATJAR

REZEPT

VORBEREITUNG
20 MINUTEN

ZUBEREITUNG
55 MINUTEN

TOTAL
75 MINUTEN

MENGE
4-8 STÜCK



Beachten Sie: Bei der angegebenen Vorbereitungszeit sind das Marinieren des süßsauren Gemüses (1 Tag) und das Marinieren des Spiesses (ein halber Tag) nicht inbegriffen.

Einen Spiess und die dazugehörige Soße selbst zuzubereiten ist einfacher, als Sie denken. Am köstlichsten schmeckt das Gericht, wenn Sie zuerst die leckere Spiess-Marinade zubereiten und Ihre Hühnerspieße dann einen halben Tag darin marinieren lassen. Und das Atjar als Beilage zu dem Hähnchenspiess? Das bereiten Sie natürlich auch selbst zu!

ZUTATEN

HÄHNCHENSPIESS

- * 600 g Hähnchenschenkelfilet
- * ½ EL Olivenöl

ATJAR

- * 100 g Möhren
- * 250 g Weisskohl
- * 100 ml Reissessig
- * 100 g Zucker
- * 1 TL Kurkumapulver

MARINADE

- * 1 Knoblauchzehe
- * 2 EL Teriyakisosse
- * 1 EL Dijon-Senf
- * 1 TL Madras-Curry
- * 1 EL dunkler Farinzucker
- * 1 TL Sambal Oelek
- * 2 EL Olivenöl

ERDNUSSSOSSE

- * 1 Knoblauchzehe
- * 2 Kugeln Stem-Ingwer
- * ½ Stängel Zitronengras
- * 200 g Erdnussbutter mit Stückchen
- * 200 ml Kokosmilch
- * 3 EL Sojasosse
- * 2 EL Ketjap Manis
- * 1 TL Sambal Brandal
- * 1 TL gelbe Currypaste

GARNIERUNG

- * 1 rote Chilischote
- * 1 Frühlingszwiebel
- * 50 g Seetang-Chips
- * 10 g Sojasprossen



VORBEREITUNG

1. Für das Atjar 100 ml Wasser mit dem Reisessig, dem Zucker und dem Kurkuma zum Kochen bringen; dann den Topf vom Feuer nehmen. Inzwischen die Möhren schälen, diese und den Weisskohl in dünne Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben mit der lauwarmen, süßsauren Flüssigkeit vermischen und abkühlen lassen. Die Mischung 1 Tag abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen, damit das Gemüse das süßsaure Aroma gut aufnehmen kann.
2. Für die Marinade den Knoblauch schälen und die Zehe fein hacken. Mit den übrigen Zutaten für die Marinade vermischen. Für die Spiesse das Hähnchenschenkelfilet in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden und die Marinade hindurchrühren. Die Hähnchenfiletstücke auf 8 Spiessen aneinanderreihen und mindestens einen halben Tag abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

ZUBEREITUNG

1. Die Holzkohle (<https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/premium-holzkohle>) im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem ConvEGGtor (<https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/konvektionsplatte>) und dem Rost (<https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/edelstahlrost>) auf 140 °C erhitzen. Während sich Ihr EGG aufheizt, den Green Dutch Oven (<https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/gruner-gusseisenkochtopf>) (rund) bereits auf den Rost stellen, um ihn zu erwärmen.
2. Inzwischen für die Erdnusssoße den Knoblauch schälen und die Zehe und die Ingwerkugeln fein hacken. Das Zitronengras zerdrücken und alle Zutaten für die Soße zusammen mit 100 ml Wasser in den Dutch Oven geben. Gut durchrühren, den Deckel des EGGs schliessen und die Soße ca. 15 Minuten köcheln lassen; währenddessen ab und zu

umrühren.

3. Die Soße aus dem EGG nehmen, das Zitronengras entfernen und den Deckel auf den Topf legen. Den Rost und den ConvEGGtor herausnehmen, den Satay-Grill aus Gusseisen einsetzen und das EGG auf 180 bis 200 °C erhitzen; den Satay-Grill aus Gusseisen (<https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/satay-grill-aus-gusseisen>) 15 Minuten vorheizen. Unterdessen für die Garnierung die Chilischote und die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden und beiseite legen.
4. Dann den Satay-Grill aus Gusseisen mit dem Olivenöl bestreichen. Die Spiesse auf den Grill legen und ca. 8 Minuten grillen; dabei stets nach ungefähr 2 Minuten umdrehen. Nach jedem Schritt den Deckel des EGGs schliessen.
5. Den Hähnchenspiess aus dem EGG nehmen, den Spiess auf einen oder mehrere Teller legen und mit der warmen Erdnusssoße bestreichen. Jeden Spiess mit einigen Seetang-Chips, Sojasprossen und den Chilischoten- und Frühlingszwiebelringen garnieren. Das Atjar und den Rest der Soße und der Chips dazu servieren.

