

Rezept

Hähnchen-Yakitori Spieße

Ein Rezept von Hähnchen-Yakitori Spieße, am 15.12.2025

Zutaten

100 ml Mirin (ersatzweise halbtrockener Weißwein)	1 EL Zucker
50 ml japanische Sojasauce	350 g Hähnchenbrustfilet ohne Haut
2 kleine rote Paprikaschoten	4 Limettenspalten
8 Holzspieße	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Für die Marinade Mirin und Zucker zum Kochen bringen. Sojasauce einrühren, alles nochmal aufkochen, anschließend etwas abkühlen lassen.
2. Hähnchenbrustfilet trockentupfen, in 24 möglichst gleich große Stücke schneiden. Paprikaschoten waschen, putzen, in 16 ebenfalls gleich große Stücke teilen. Jeweils 3 Hähnchen- und 2-3 Paprikastücke abwechselnd auf die Holzspieße stecken.
3. Die Spieße nebeneinander in eine flache Schüssel legen. Mit der Marinade übergießen, Spieße wenden und 10 Min. ziehen lassen.
4. Backofen-Grill anheizen. Spieße aus der Marinade heben, abtropfen lassen und nebeneinander auf einen mit Alufolie belegten Rost legen. Zunächst 3 Min. grillen, dann weitere 3-4 Min. unter Wenden grillen, dabei immer wieder mit der restlichen Marinade bepinseln, bis sie glänzend glasiert sind. Hähnchen-Yakitori mit Limettenspalten servieren.