

Rezept

Hühnerspieße vom Grill

Ein Rezept von Hühnerspieße vom Grill, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Zwiebel | 1 EL getrockneter Thymian |
| 1 TL rosenscharfes Paprikapulver | 3 EL Olivenöl |
| 4 Hühnerbrustfilets (je ca. 200 g) | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Schüssel den Thymian und das Paprikapulver mit dem Olivenöl mischen.

2. Die Hühnerbrustfilets häuten, in mundgerechte Stücke schneiden und etwa 2 Std. in der Würzmischung marinieren.

3. Die Fleischstücke auf Grillspieße stecken und auf dem Rost von jeder Seite 5-6 Min. grillen. Dazu passen kleine Salate und Gemüsepürees.