



KNOBI CHICKEN SPIESSE



ZUTATEN:

2-3 Hähnchenbrüste
etwas Gewürz für Geflügel
30 g Butter
4 Knoblauchzehen
1 Chili
1 EL gehackte Petersilie
50 g Parmesan
Holzspieße
feine Reibe

ZUBEREITUNG:

Die Hähnchenbrust schneidest Du Dir passend in kleine Würfel, die dann nachdem Du sie gewürzt hast, auf die Holzspieße steckst.

Diese Spieße dürfen nun indirekt auf den Grill und bei mittlerer Temperatur leicht gegrillt werden.

In der Zwischenzeit nimmst Du Dir eine kleine Pfanne. Darin lässt Du die Butter schmelzen. Dann hackst Du die Petersilie und die Chili fein. Der gepresste Knoblauch, die Chili und die Petersilie mischst Du dann in die Butter unter.

Wenn Du die Butter nun vom Grill nimmst und etwas abkühlen lässt, reibst Du den Parmesan dazu, bis es eine leicht cremigere Konsistenz annimmt. Diese Knoblauchbutter gibst Du nun über die Spieße und lässt es Dir schmecken.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

