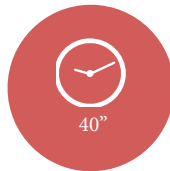




BBQ SPIESSE



ZUTATEN:

400 g Hähnchenbrust
2 rote Zwiebeln
3 Spitzpaprika
etwas BBQ Sauce
etwas BBQ Rub

ZUBEREITUNG:

Die Hähnchenbrust zunächst in gleichmäßige Würfel schneiden und zusammen mit etwas BBQ Sauce und BBQ Rub in einer Schüssel gründlich vermischen. Das Fleisch mindestens 15 Minuten marinieren lassen.

Währenddessen die roten Zwiebeln halbieren und die einzelnen Zwiebelschichten voneinander trennen. Die Spitzpaprika entkernen und in ungefähr gleich große Rechtecke schneiden. Anschließend Hähnchenbrust, Zwiebel und Paprika immer abwechselnd auf Grillspieße stecken, bis alle Zutaten verbraucht sind.

Die Spieße auf die indirekte Zone des Grills legen und etwa 10 Minuten grillen. Danach mit BBQ Sauce bestreichen, wenden und nochmals etwa 5 Minuten indirekt weitergrillen. Zum Schluss die Spieße für ungefähr 5 Minuten direkt über der Hitze von allen Seiten angrillen, damit sie schöne Röstaromen bekommen.

Anschließend direkt heiß servieren.

