

Yakitori Spieße

Zubereitungszeit **30 Minuten**

Kalorien pro Portion **130**



Zutaten für 4 Personen

300 g Hähnchenbrustfilets
2 Stange Frühlingszwiebeln
15 g Honig
50 ml Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch
6 Holzspieße
100 ml süßer Weißwein

Zubereitung:

1. Die Hähnchenkeule oder Hähnchenbrust (ohne Knochen) in Würfel von etwa 15 bis 20 g schneiden.
2. Die Frühlingszwiebeln sorgfältig waschen und in 4 cm lange Stücke schneiden.
3. Jeweils 3 Stück Hähnchenfleisch und 2 Stücke Frühlingszwiebeln abwechselnd aufspießen.
4. Weißwein und Zucker oder Honig in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch dazugeben und nochmals aufkochen, dann abkühlen lassen.
5. Die Hähnchenspieße in einer flachen Schale nebeneinander legen und mit der abgekühlten Sauce übergießen. Mindestens 5 Minuten marinieren. Die Spieße aus der Sauce nehmen, abtropfen und im Backofen bei 240 Grad 4 Minuten grillen. Die Spieße nochmals mit einem Pinsel mit der Sauce bestreichen und weitere 4 Minuten grillen.
6. Die übriggebliebene Sauce in einer Pfanne kurz reduzieren und die Spieße damit übergießen.

Guten Appetit!