

Geflügel Rezepte

Geflügelspieße Mit Zwiebeln

Anzahl: 8 Portionen - Gattung: Grillen, Geflügel, Gemüse, Pikant, Herzhaft

600 g	Hähnchenbrustfilet	3	Essl. Semmelbrösel
40 g	frische Ingwerwurzel		Salz
1	Eigelb	400 g	Hähnchenleber
2	Essl. Öl	3	Bund Frühlingszwiebeln
1	Teel. Chilipaste	Ö	Liter zum Bepinseln

1. Das Hähnchenbrustfilet durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Ingwerwurzel schälen und reiben. Das Geflügelhack mit Eigelb, Öl, Chilipaste, Ingwer und Semmelbröseln gut verkneten, salzen und kalt stellen.
2. Die Hähnchenleber putzen, abspülen, trockentupfen und in 24 ungefähr 3*3 cm große Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen. Nur das Weiße und das Hellgrüne verwenden und in 48 etwa vier cm lange Stücke schneiden. Aus der Hackmasse 24 ovale Bällchen formen.
3. Auf jeden Spieß abwechselnd je 6 Frühlingszwiebelstücke und je drei Hackbällchen und 2 Leberstücke stecken. am Anfang und am Ende soll ein Stück Frühlingszwiebel sein. Die Spieße bis zum Grillen kühl stellen. Vor dem Grillen die Spieße leicht mit Öl bepinseln und 8-12 Minuten auf den Grillrost legen, zwischendurch einmal wenden.