

## Grillspieß mal anders

Leitergrillen 2012



Zutaten für 4 Portionen:

1 Hühnerbrust

4 Tiefkühlbrezeln

2 EL Olivenöl

1 EL Paprikapulver

2 TL Salz

Schaschlikspieße (Metall oder Holz)

Zubereitung:

Die Hühnerbrust in 2-3 cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Öl, Paprikapulver und Salz marinieren.

Die rohen Tiefkühlbrezeln auftauen lassen, vorsichtig entknoten und die dickere Mitte etwas dünner kneten - darauf achten, dass der Teigstrang am Stück bleibt und nicht zu dünn wird. Nur so wird der Spieß rundherum gleichmäßig gar.

Auf je einen langen Schaschlikspieß jeweils einen Teigstrang wickeln - am besten mit einem Knoten beginnen und nach jeder Schlinge ein Stück Hühnerfleisch auf den Spieß stecken. Am Ende wieder den Teig so verknoten, dass er fest sitzt. Das restliche gewürzte Öl über die fertigen Spieße streichen.

Auf dem Grill bei geringer Hitze und langsam garen. Zu Anfang häufig und vorsichtig wenden, damit die Spieße nicht am Rost kleben bleiben.