



## BBQ-Special: Madras-Hähnchenspieße

mit Naan, eingelegtem Gemüse und Kokos-Dip



30-40min



2 Personen

Mit diesem BBQ-Rezept reisen wir in Richtung der indischen Küche: Saftige Hähnchenstücke und Paprika werden mit Madras-Currypulver gewürzt, bevor sie mit knusprigem Naan auf der Glut des Grills landen. Damit es nicht zu heiß wird, servieren wir die schmackhaften Spieße mit säuerlich-frisch eingelegtem Gemüse und einem cremigen Kokos-Dip.

- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Paprika
- 3 Hähnchenschenkel filets
- 1 Pck. Madras-Currypulver <sup>4</sup>
- 25g Kokosraspel
- 1 Packung Knoblauch-Koriander-Naan <sup>2,3</sup>

- 3EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- 105ml Essig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- Grillpfanne oder Grill
- 4-6 Schaschlikspieße
- kleiner Topf
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4).  
Kann Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

Energie 1093kcal, Fett 64.8g,  
Kohlenhydrate 84.2g, Eiweiß 41.6g



Den Grill anheizen. 4-6 Schaschlikspieße in kaltem Wasser einlegen. In einem kleinen Topf 100ml Wasser, 100ml Essig, 1TL Zucker und ½TL Salz zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** in ca. 0,5cm große Würfel schneiden. Den Topf vom Herd nehmen, die **Zwiebeln** und die **Tomaten** in die Flüssigkeit geben und ziehen lassen.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ähnlich große Würfel schneiden. 2TL Pflanzenöl mit der **½ des Currypulvers** und ½TL Salz verrühren, dann die **Paprika** und das **Fleisch** damit einreiben. Die **Paprika** und das **Fleisch** abwechselnd auf die Schaschlikstäbe spießen.



Die **½ der Kokosraspel** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. Die **Kokosraspel** mit 3EL Mayonnaise und 1TL Essig verrühren und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



Die **Naanbrote** mit je 1TL Pflanzenöl beträufeln und auf dem Grill (oder in einer heißen Grillpfanne) 1-3Min. rösten, bis Grillstreifen entstehen. Vom Grill nehmen und abkühlen lassen.



Die **Hähnchenspieße** bei mittlerer bis starker Hitze ca. 15Min. grillen, bis das **Fleisch** goldbraun ist, dabei die **Spieße** regelmäßig wenden. Das **eingelegte Gemüse** in ein Sieb abgießen. Die **Hähnchenspieße** und das **Gemüse** auf dem **Naanbrot** anrichten, oder das **Naanbrot** quer halbieren, um ein Sandwich zu machen. Mit dem **Kokos-Dip** servieren.



Wenn du ein wenig experimentieren willst, dann füge der Essigmischung nach Belieben Kräuter, Gewürze oder Knoblauch hinzu – so entstehen ganz neue Geschmacksnuancen! Außerdem kannst du im Kühlschrank nach Gemüse forschen, das langsam schlapp macht, und es einfach mit einlegen. Ggf. musst du etwas mehr Essigmischung aufkochen, aber das ist ja zum Glück kinderleicht.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**