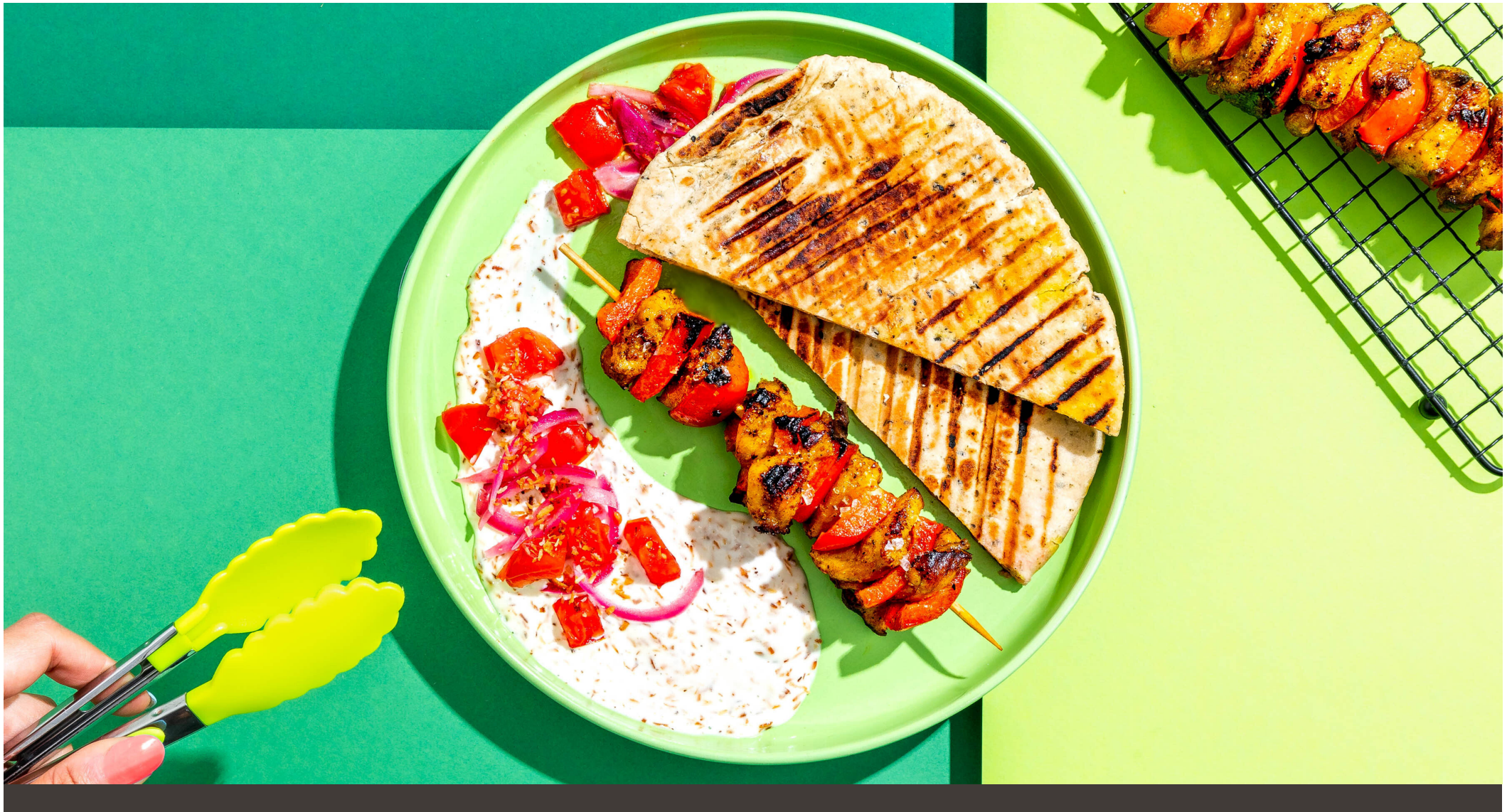




BBQ-Special: Madras-Hähnchenspieße

mit Naan, eingelegtem Gemüse und Kokos-Dip



30-40min



3-4 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.

- 2 rote Zwiebeln
- 3 Tomaten
- 2 Paprika
- 6 Hähnchenschenkelsteaks
- 1 Pck. Madras-Currypulver⁴
- 25g Kokosraspel
- 2 Packungen Knoblauch-Koriander-Naen^{2,3}

- 6EL Mayonnaise ¹
- 160ml Essig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- Grillpfanne oder Grill
- 8-12 Schaschlikspieße
- kleiner Topf
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene

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

Energie 1046kcal, Fett 60.8g,
Kohlenhydrate 82.9g, Eiweiß 41.0g



Den Grill anheizen. 8-12 Schaschlikspieße in kaltem Wasser einlegen. In einem kleinen Topf 150ml Wasser, 150ml Essig, 2TL Zucker und 1TL Salz zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** 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. 4TL Pflanzenöl mit dem **Currypulver** und 1TL Salz verrühren, dann die **Paprika** und das **Fleisch** damit einreiben. Die **Paprika** und das **Fleisch** abwechselnd auf die Schaschlikstäbe spießen.



Die **Kokosraspel** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. Die **Kokosraspel** mit 6EL Mayonnaise und 2TL 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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**