



## BBQ-Special: Mango-Hähnchen-Spieße

& saftige Rinderhacksteaks mit Ingwer



20-30min



3-4 Personen

Sommerzeit ist BBQ-Zeit! Die leckeren, leicht pikanten Mango-Hähnchen-Spieße und die saftigen Hacksteaks mit Ingwer und Knoblauch lassen sich prima vorbereiten und sind der Star bei jedem Grillnachmittag im Garten oder beim Picknick im Park. Und falls Petrus keine Sonne schickt, kannst du alles auch ganz einfach in der Grillpfanne auf dem Herd zubereiten.



## Was du von uns bekommst

- 8 Holzspieße
- 1 Packung Sambal Oelek
- 2 reife Mangos
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Sesam <sup>11</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Grill oder Grillpfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe

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

### Kochtipps

Für besonders saftige Burger noch 1-2EL Stärke mit dem Hackfleisch verkneten!

### Allergene

Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 580kcal, Fett 32.0g, Kohlenhydrate 18.1g, Eiweiß 54.0g



### 1. Würzsauce vorbereiten

Den Grill vorbereiten. Die **Holzspieße** in kaltem Wasser einweichen. Das **Sambal Oelek** mit 2EL Pflanzenöl, 1EL Essig und 1-2 Prisen Salz zu einer **Würzsauce** verrühren.



### 2. Mango und Huhn schneiden

Die **Mangos** schälen. Das **Fruchtfleisch** dicht am Kern entlang abschneiden und in 2-3cm große Würfel schneiden. Das **Hähnchen** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und ebenfalls in 2-3cm große Würfel schneiden. Die **Mango-** und die **Hähnchenwürfel** mit der **Würzsauce** vermengen.



### 3. Spieße vorbereiten

Die **Mango-** und die **Hähnchenwürfel** abwechselnd auf die **Holzspieße** ziehen.



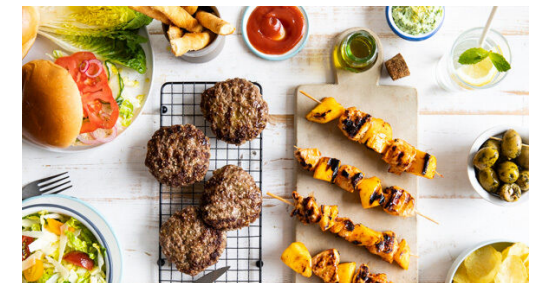
### 4. Hacksteaks vorbereiten

Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und fein reiben oder sehr fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit dem **Knoblauch**, dem **Ingwer**, dem **Sesam** und 1-2 Prisen Salz gut verkneten und aus der Masse **8 kleine Hacksteaks** formen.



### 5. Fleisch grillen

Die **Spieße** 8-10Min. bei mittlerer Hitze grillen, dabei regelmäßig wenden. Die **Hacksteaks** 6-8Min. grillen, nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. **Tipp:** Statt auf dem Grill können die **Spieße** auch in 13-15Min., die **Hacksteaks** in 10-12Min. in einer Grillpfanne zubereitet werden.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Spieße** und die **Hacksteaks** nach Belieben mit Salat, z. B. Coleslaw, servieren. Wer mag, kann die **Hacksteaks** auch als Burger, z. B. mit Salat, Gurke und Sriracha-Mayonnaise, servieren.