

## GEGRILLTER HÄHNCHEN ANANAS SPIESS



### Zutaten (10 Personen)

- 1,2 kg Hähnchenfleisch, grob gewürfelt
- 1,2 kg Ananas, frisch, grob gewürfelt
- 10 Schaschlikspieße (20 cm)
- 2 kg Aviko Wedges mit Schale
- Öl zum Frittieren
- Salz, Pfeffer
- 15 g Limettenschale, frisch

### FÜR DIE GLASUR

- 100 g Zucker, braun
  - 50 g Ingwerpüree
  - 500 g Ketchup
  - 50 g Sojasoße
  - 150 ml Ananassaft
  - 50 ml Apfelessig
  - 500 g Chilisoße, süß
- StadtstrandGEGRILLTER

### Gegrillter Hähnchen Ananas Spiess

### Zubereitung

Zucker und Ingwerpüree karamellisieren und mit den restlichen Glasur-Zutaten aufgießen. Anschließend etwa 10 Minuten einkochen lassen, bis die Glasur dickflüssig wird. In der Zwischenzeit die gewürfelten Hähnchen- und Ananasstücke abwechselnd auf Schaschlikspieße stecken. Die Spieße in einem GN-Behälter mit der Glasur übergießen und im Konvektomaten bei 100 % Dampf/80 °C für etwa 10 Minuten garen.

Die Hähnchen-Ananas-Spieße entweder auf dem Grill oder bei Grillfunktion 220 °C etwa 7-10 Minuten rundum bräunen. Zum Schluss die Wedges mit Schale in der Fritteuse für 3 bis 3 1/2 Minuten bei 175 °C oder im Backofen für 15-20 Minuten bei 220 °C backen. Mit Salz, Pfeffer und dem Limettenabrieb verfeinern. .

Diese herzhaft-süß-scharfen Spieße sind genau das Richtige an heißen Tagen. Urlaubsfeeling pur!



**Mit freundlicher Unterstützung**