

Gegrillte Teriyaki-Hühnerspieße

Gesamtzeit **95 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit **60 Min.** Marinierdauer

ZUTATEN

2 Portion(en)

- 300 g** Hühnerfleisch, ohne Knochen (siehe Tipp)
- 6 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack
- 400 g** Salatgurke, geschält
- 1** rote Peperoni, in Ringen (Alternative: milde Chilischote)
- 2** Stängel Minze, gezupft
- 2 EL** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (125ml)
- 3 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl
- 1** Limette, geachtelt
- 3** Frühlingszwiebeln, in Ringen
- 1 EL** Sesam, geröstet
- Außerdem:** Grillspieße

ZUBEREITUNG

Schritt 1

300 g Hühnerfleisch, ohne Knochen (siehe Tipp) - **3 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack

Hühnerfleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honig mindestens 1 Stunde marinieren.

Schritt 2

400 g Salatgurke, geschält - **1** rote Peperoni, in Ringen (Alternative: milde Chilischote) - **2** Stängel Minze, gezupft - **2 EL** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (125ml) **3 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce **2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl

Gurke längs vierteln, die Kerne herausschneiden und entsorgen. Die Gurkenviertel schräg in Scheiben schneiden. Mit Peperoni, Minze, Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis, Kikkoman Sojasauce und Kikkoman Sesamöl marinieren.

Schritt 3

Außerdem:

3 EL Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack - Grillspieße

Hühnerfleisch auf Grillspieße stecken und bei mittlerer Hitze auf dem Grill oder in einer Grillpfanne ca. 12 Min. garen, regelmäßig wenden. Mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honig bestreichen und weitere 3 Min. grillen, dabei immer wieder bestreichen.

Schritt 4

1 Limette, geachtelt - **3** Frühlingszwiebeln, in Ringen - **1 EL** Sesam, geröstet
Gegrillte Teriyaki-Hühnerspieße mit Gurkensalat und Limette servieren und mit Frühlingszwiebeln

und Sesam bestreuen.