KIKKOMAN

Hühnerleber am Spieß gegrillt

Gesamtzeit **15 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
513 kJ / 122 kcal

Fett: **4,1 g** Eiweiß: **14 g**
Kohlenhydrate: **6,9 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

240 g	Hühnerleberleber
6 EL	Kikkoman Yakitori Sauce - Würzsauce auf Basis natürlich gebrauter Sojasauce

Oder

4 EL	Kikkoman Sauce für Reis - süß

Oder Sauce für die Hühnerleber-Spieße:

1 EL	Honig
2 EL	Rotwein
2,5 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
0,5 EL	Pflanzenöl
0,5 EL	Sansho (oder weißer Pfeffer)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1. Bei der Hühnerleber die Adern entfernen, die Hühnerleber waschen, trocken tupfen, in ca. 15 g Stücke schneiden und auf Spieße stecken.
2. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerleber-Spieße bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten mit Deckel braten. Die Spieße wenden und weiter ca. 1 Minute braten. Die Spieße auf einen Teller legen und warm halten.
3. Das in der Pfanne verbliebene Öl abgießen. Die Yakitori-Sauce (oder Kikkoman Sauce für Reis)zugießen und erwärmen. Die Spieße wieder in der Pfanne geben und schütteln, damit die Spieße vollständig mit der Sauce bedeckt sind.
4. Die Spieße auf einen Teller legen, mit Sansho (oder weißem Pfeffer) bestreuen und servieren.

Schritt 2

Bei der Zubereitung ohne Kikkoman Yakitori-Sauce (oder Kikkoman Sauce für Reis):

1. Bis zum Braten ist die Zubereitung der Spieße identisch. Das in der Pfanne verbliebene Öl abgießen. Den Honig und den Rotwein dazugeben und köcheln lassen, bis sich der Honig aufgelöst hat. Die Sojasauce zugeben und aufkochen, bis die Sauce leicht dickflüssig ist.
2. Die Spieße wieder in der Pfanne geben und

schütteln, damit die Spieße vollständig mit der Sauce bedeckt sind.

3. Die Spieße auf einen Teller legen, mit Sansho (oder weißem Pfeffer) bestreuen und servieren.