KIKKOMAN

Puten-Tsukune-Spieße

Gesamtzeit **50 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
992 kJ / 237 kcal

Fett: **7,2 g** Eiweiß: **26,7 g**
Kohlenhydrate: **15,5 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

für die Tsukune:

500 g	Faschiertes aus Putenschenkeln
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
3	Frühlingszwiebeln, fein gehackt
1 TL	Ingwer, fein gehackt oder geriebenen
2	Knoblauchzehen, zerdrückt
2,5 EL	Speisestärke

für die Glasur:

50 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
50 ml	Mirin
25 ml	Sake (oder trockener Sherry)
25 ml	Wasser
2 TL	brauner Zucker

zum Garnieren:

Frühlingszwiebeln, fein gehackt
Pflanzenöl zum Einfetten
Sie benötigen außerdem 12 mittelgroße Holzspieße

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Holzspieße mindestens 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen, damit sie nicht am Grill verbrennen.

Schritt 2

Die Zutaten für die Sojaglasur in einer kleinen Pfanne mischen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen, bis die Menge um die Hälfte reduziert ist. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Tsukune in eine große Schüssel geben. Mit sauberen Händen gut vermengen, bis alles gleichmäßig gemischt ist. Ungefähr 24 Mini-Fleischlaibchen formen. 30 Minuten kühl stellen, damit sie fest werden.

Schritt 4

Das Grillprogramm stark vorheizen. Zwei oder drei Fleischlaibchen auf jeden eingeweichten Spieß (je nachdem, wie groß die Spieße sind) aufspießen und auf ein geöltes Backblech legen.

Schritt 5

Die Spieße 10-15 Minuten grillen, dabei alle paar Minuten wenden und großzügig mit der Glasur bestreichen, bis sie durch und goldgelb sind. Vor dem Servieren mit der Frühlingszwiebel bestreuen.