



Yakitori Japanische Hähnchenspieße

Rezept von Rinus Poot - Ausgabe 3-2019

Zutaten (für 4 Personen)

- Fleisch von 4 Hähnchenschenkeln
- 1 Reiswaffel
- 1 Pckg. frische Sprossen nach Wahl
- Sesamsamen
- 1 dickere Zitronenscheibe, das Fruchtfleisch an 4 Stellen eingeschnitten

Für die Yakitori-Marinade:

- 6 EL Sojasauce
- 1 ½ EL Mirin
- 1 ½ EL brauner Zucker
- Salz

Zubereitung

>> Zuerst die Marinade anrühren und beiseitestellen. Das Hähnchenfleisch in Würfel von ca. 2–3 cm schneiden. Jeweils 4–5 Würfel pro Spieß aufstecken. Holzkohle zum Glühen bringen, bis sie rundherum mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist. Die Hähnchenspieße rundherum über direkter Hitze grillen, bis sie vollständig gar sind. Dabei ab und zu mit der Marinade bepinseln, bis sie richtig „klebrig“ sind. Zum Servieren die Reiswaffel in die Mitte des Tellers setzen und die Sprossen darauf anhäufen. Die Spieße jeweils mit der Spitze nach unten zeigend in die Reiswaffel stecken und so zu einer Art „Wigwam“ aufstellen. Die oberen Enden durch die Zitronenscheiben stecken, das Fleisch noch einmal mit der restlichen Marinade bestreichen und zum Schluss Sesam über alles streuen.