

Karibische Hähnchenspieße

ZUTATEN

Für 2 Portionen

Marinade für 400 g Fleisch

1 Zehe Knoblauch (fein gehackt)
1/4 rote Peperoni (fein gehackt)
1 kleine Zwiebel (fein gehackt)
1/2 TL Koriandersamen (gestoßen)
1/2 TL Ingwer (gemahlen)
1/2 TL Kurkuma (gemahlen)
1/2 TL Curry (gemahlen)
1 TL Zitronenschale (gerieben)
3 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Weißweinessig
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Marinade für 650 g Kartoffeln

1 Zehe Knoblauch
20 ml Zitronensaft

2 EL Olivenöl
Salz

Würzsoße für die Perlzwiebeln

1/2 Ananas
100 g Silberzwiebeln (halbes kleines Glas Einwaage)

1 Zehe Knoblauch
3 EL Chili-Soße
1 EL Sojasoße
3 EL Rosinen
1/2 TL Ingwer (gemahlen)
10 ml Limettensaft

Erdnuss-Gewürzmischung zum Drüberstreuen

25 g Erdnüsse
Gewürze jeweils eine Messerspitze:
Zimt, Piment, Ingwer, Muskatnuss, Chili, Nelke, Salz





ZUBEREITUNG

Marinade für das Fleisch vorbereiten.

Jeweils ein Filet längs in vier Streifen schneiden und in die Fleischmarinade einlegen. Mindestens 2 Stunden kaltstellen.

4 lange Holzspieße in Wasser einweichen.

Kartoffeln längs in Spalten schneiden, mit 10 EL Olivenöl und 10 Prisen Salz vermischen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Kartoffelspalten Auf den Backblech verteilen Platz für Perlzwiebeln, Ananas und Hähnchen-Spieße lassen. 40 Minuten im Ofen bei 180° braten.

Marinade aus Knoblauch und Zitronensaft für die Kartoffeln mischen. Und zur Seite stellen.

Ananas vierteln, Strunk entfernen, Fruchtfleisch quer in ca. 1 cm Abstand bis zur Schale einschneiden.

Würzsoße für Perlzwiebeln verrühren.

Die Hähnchenstreifen wellenförmig auf die Holzspieße stecken.

Nach 40 Minuten Ananas-Spalten und Perlzwiebeln auf ein Backblech geben und die Perlzwiebeln mit der Chili-Rosinen-Soße übergießen

Die Hähnchenspieße in das dritte Backblech geben.

Kartoffeln mit der Zitronen-Knoblauch-Soße berträufeln.
Alles weitere 15 Minuten im Backofen braten.

Zum Servieren die Hähnchen-Spieße mit der Erdnuss-Gewürzmischung bestreuen.

Zutaten-Tabelle

Zutat	2 Personen	10 Personen
Hähnchenfleisch	400 gr	2 kg
Kartoffeln	650 gr	3,25 kg
Ananas	½ Stück	2,5 Stück
Silberzwiebel aus dem Glas	100 gr Einwaage	500 gr Einwaage
Marinade Hähnchenfleisch		
Kleine Zwiebel	1 Stück	5 Stück
Scharfe rote Peperoni (Groß)	¼ Stück	1,25 Stück
Knoblauchzehe	1 Stück	5 Stück
Gestoßene Koriandersamen	½ Teelöffel	2,5 Teelöffel
Granulierter Ingwer	½ Teelöffel	2,5 Teelöffel
Gemahlene Kurkuma	½ Teelöffel	2,5 Teelöffel
Curry-Pulver	½ Teelöffel	2,5 Teelöffel
Zitronenschale von	¼ Zitrone	1,25 Zitronen
Aprikosenkonfitüre fein passiert	3 Esslöffel	15 Esslöffel
Weißweinessig	1 Esslöffel	5 Esslöffel
Olivenöl	1 Esslöffel	5 Esslöffel
Salz	Messerspitze	1 Teelöffel
Pfeffer	Messerspitze	1 Teelöffel
Marinade Kartoffeln		
Olivenöl	2 Esslöffel	10 Esslöffel
Knoblauchzehe	1 Stück	5 Stück
Zitronensaft	20 ml	100 ml
Salz		
Würzsauce Perlzwiebel		
Knoblauchzehe	1 Stück	5 Stück
Chili-Soße	3 Esslöffel	15 Esslöffel
Sojasoße	1 Esslöffel	5 Esslöffel
Rosinen	3 Esslöffel	15 Esslöffel
Granulierter Ingwer	1 Teelöffel	5 Teelöffel
Limetten-/Zitronensaft	10 ml	50 ml
Erdnuß-Mischung		
Erdnüsse grob gestoßen	25 gr	125 gr
Zimt	Messerspitze	1 Teelöffel
Piment	Messerspitze	1 Teelöffel
Granulierter Ingwer	Messerspitze	1 Teelöffel
Muskatnuss	Messerspitze	1 Teelöffel
Chili (scharfes Gewürz)	½ Messerspitze	1/2 Teelöffel
Nelke	Messerspitze	1 Teelöffel
Salz	Messerspitze	1 Teelöffel
Holzspieße	4 Stück	20 Stück

Einkaufsliste

Zutat	Menge	Quelle
Hähnchenfleisch	2 Kg	REWE
Kartoffeln	3,25 Kg	REWE
Ananas	3 Stück	SELGROS
Silberzwiebel im Glas	2 Gläser	Biocompany
Zwiebeln	5 Stück	Biocompany
Knoblauch	2 Stück	Biocompany
Pepperoni	2 Stück	Biocompany
Zitronen	2 Stück	Biocompany
Sojasoße	1 Flasche	Biocompany
Weißweinessig	½ Flasche	Biocompany
Aprikosenkonfitüre	2 Gläser	Biocompany
Chilisoße	2 Flaschen	Biocompany
Rosinen	1 kleine Tüte	Biocompany
Erdnüsse	125 gr	Biocompany
Gemahlenes Kurkuma	1 Tüte	Biocompany
Curry-Pulver	1 Tüte	Biocompany
Granulierter Ingwer	1 Tüte	Biocompany
Piment		Franz
Muskatnuß		Franz
Zimt		Franz
Nelkenpulver		Franz
Chili (scharfes Gewürz)		Franz
Koriandersamen		Franz
Olivenöl	½ Flasche	Franz