

Anticuchos de pollo

Peru (für 4 Personen)

Zutaten:

- 600g Hühnerbrust
- Maiskörner aus der Dose (ca. 500g)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel scharfes Paprikapulver
- 1 handvoll frischer Oregano
- 3 Esslöffel Sojasauce
- 1 Schuss Essig
- Salz
- Pfeffer
- 4 Esslöffel Öl
- Holz-, Bambus- oder Metallspießchen

Vorbereitung:

- Das Huhn in nicht zu kleine Würfel schneiden
- Die Marinade herstellen aus:
 - gepresste Knoblauchzehen
 - Kreuzkümmel
 - scharfes Paprikapulver
 - Sojasauce
 - Essig
 - Salz, Pfeffer
 - kleingeschnittener Oregano
 - Öl
- Die Hühnerwürfel in einer grossen Schale mit der Marinade einreiben und beliebige Zeit im Kühlschrank marinieren. Vor dem grillen auf die Spießchen stecken.

Zubereitung:

- Den Mais gut abtropfen und in etwas Öl anbraten. Warm stellen.
- Die Fleischspießchen auf dem Gasgrill allseitig gut anbraten (total ca. 12 Minuten).

Tipp:

- Anticucho Spiesse werden traditionell mit Rinderherz zubereitet. Die Hühnervariante ist mir angenehmer ...
- Neben oder anstelle von Mais kann man Kartoffelscheiben, weissen Reis oder Pommes servieren.
- Mein Menu: Zur Vorspeise Causa de atún und dann diese Anticucho Spiesse mit Huhn oder auch anderem Fleisch.

