Honig-Senf-Hähnchenspieße

Grillzeit · 8 Spieße · Arbeitszeit 20 Min. · Gesamtzeit 2 Std. 30 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL grober Senf
- 3 EL Honig
- 2 EL Sojasauce
- 30 g Rapsöl
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 800 g Hähnchenbrust, in 3 cm Würfeln
- 1 rote Paprika und 1 Zucchini, in Stücken
- 8 Holzspieße, 30 Min. gewässert

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern. Beide Senfsorten, Honig, Sojasauce, Öl und Paprika zugeben und **10 Sek./Stufe 4** verrühren. 3 EL Marinade zum Bestreichen beiseitestellen.
2. Hähnchen mit der übrigen Marinade mischen und abgedeckt mindestens 2 Stunden kühlen.
3. Abwechselnd Fleisch und Gemüse auf die Spieße stecken.
4. Auf dem Grill bei mittlerer, indirekter Hitze rundum ca. 10–12 Minuten grillen und zum Schluss mit der beiseitegestellten Marinade bestreichen.

> **Tipp:** Honig verbrennt schnell – deshalb nicht über direkter Glut grillen und erst am Ende glasieren. Die Spieße gelingen auch im Backofen unter dem Grill.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/