



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Japan: Yakitori-Spieße

Zutaten für 4 Personen:	
1 Knoblauchzehe	5 Lauchzwiebeln
Sake (1/4 Liter)	4 Hähnchenkeulen
5 Esslöffel Sojasoße	Öl
1 EL Zucker	Holzspieße

Zubereitung:

Marinade

Knoblauch fein hacken, mit Sojasoße, Sake und Zucker verrühren.

In einem Topf aufkochen und um ca. 1/3 einkochen.

Lauchzwiebeln in Stücke schneiden. Hähnchenkeulefleisch vom Knochen schneiden und würfeln.

Fleisch und Lauchzwiebeln abwechselnd auf Spieße stecken.

Spieße in einer Pfanne im Öl portionsweise unter Wenden ca. 10 Minuten braten.

Vor Ende der Bratzeit die Spieße mit der Marinade bestreichen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer