

Apfel-Hähnchen-Spieße



400 g Hähnchenbrustfilet
4 Knoblauchzehen
3 EL Öl
Salz und Pfeffer
3 EL Calvados
2 Zweige Thymian
1 Prise Chilipulver
2 säuerliche Äpfel

1. Wasche das Hähnchenbrustfilet, tupfe es trocken und schneide es dann in mundgerechte Würfel.
2. Pelle die Knoblauchzehen und hacke sie fein.
3. Vermenge Öl mit Salz und Pfeffer, 1 EL Calvados, dem Thymian und Chilipulver. Lege das Fleisch darin ein und lass es im Kühlschrank mindestens 30 Minuten marinieren.
4. Wasche die Äpfel, entferne die Kerne und schneide sie ebenfalls in Würfel. Mische den restlichen Calvados mit etwas Salz und bestriche die Apfelstücke damit. Stecke nun abwechselnd Apfelstücke und Fleisch auf die Spieße. Lege die Spieße auf den Grill und gare sie auf dem Rost von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun.