



# DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.



Foto: Alf Børjesson

## Grillspieß mit mariniertem Hähnchenbrustfilet und Scampi

Originalrezept - [Grillspyd med marinert kyllingfilet og scampi](#) – für 1 Portion

### Zutaten:

- 1 Hähnchenbrustfilet
- 3 Scampi
- 2 Limettenspalten

### Ingwer- und Cilimarinade:

- 50 ml Öl
- 2 Zehen feingehackter Knoblauch
- 1-2 EL feingehackter, frischer Ingwer
- 1 feingehackter, roter Chilipeffer
- 1 feingeschnittenes Zitronengras
- oder 1 EL Zitronensaft

### Zubereitung:

Das Hähnchenbrustfilet in passende große Stücke schneiden. Alle Zutaten zu einer Marinade vermengen.

Das gewürfelte Hähnchenfleisch, Scampi und Marinade in eine verschließbare Plastiktüte füllen. Die Tüte verknoten und alles gut mischen. Die Tüte mindestens ½ Stunde bis aber auch über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Fleisch und Scampi aus der Marinade nehmen und mit den Limettenspalten aufspießen.

Die Spieße auf den Grill legen und grillen, bis das Fleisch durchgegart ist.

**Impressum:** Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

**Email:** info(at)dnfev.de

**Internet:** www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

**Redaktion:** Uta Kempf