

## Yakitori mit Teriyaki Sauce



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 40 Min.  
Zubereitungszeit: 40 Min.



### Für die Spieße:

400 g Hähnchenschenkelfilet  
1/2 EL Olivenöl  
200 ml Mirin (Reiswein)  
100 ml Sake  
200 ml Sojasauce, süß  
50 ml Ingwersirup  
50 g Schwarze-Bohnen-Pfeffersauce  
50 g Farinzucker

### Für die Garnierung:

1/2 Chilischote, rot  
1 Frühlingszwiebel(n)  
1 EL Sesamsamen  
10 g Sojabohnensprossen



Big Green Egg  
Naturbelassene  
Holzkohle



Big Green Egg  
ConvEGGtor



Big Green Egg  
Gusseisen-Rost  
halbrund



Big Green Egg  
Gusseisen  
Saucentopf mit  
Streichpinsel



Big Green Egg Small



Jordan  
Olivenöl nativ  
extra



Continenta  
Schneidebrett aus  
Eiche mit Schublade



Dick Kochmesser  
Premier Plus

1

Die Holzkohle im Grill anzünden und mit Rost, ConvEGGtor sowie Saucentopf auf 160°C erhitzen. Inzwischen das Hähnchen in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden und auf 8 Spieße aneinanderreihen. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2

Die Chilischote halbieren, den Stiel sowie die Samenleisten entfernen und das Fruchtfleisch der halben Schote fein schneiden. Die halbe Chili mit den restlichen Zutaten im Topf vermischen und ca. 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren, mit geschlossenem Grilldeckel dickflüssig einkochen lassen.

3

Den Topf vom Grill nehmen. Den Rost und den ConvEGGtor herausnehmen, den Gusseisenrost einsetzen und den Grill auf 180°C erhitzen. Alles 15 Minuten vorheizen. Währenddessen für die Garnierung die halbe Chilischote und die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden und beiseite legen.

4

Die Hähnchenspieße mit Salz bestreuen und den Gusseisenrost mit Olivenöl bestreichen. Die Hähnchenspieße auf den Grill legen und mit der Teriyakisoße bestreichen. Den Deckel schließen und die Spieße ca. 5 Minuten grillen. Regelmäßig nach ca. 1 Minute umdrehen und mit der Soße bestreichen. Nach jedem Schritt den Deckel schließen.

5

Die Yakitori vom Grill nehmen und auf Teller verteilen. Mit Sesamsamen bestreuen und mit der Chilischote, der Frühlingszwiebel und den Sojasprossen garnieren.