**Der Weg des Assassinen – Buch 4 Qumran, Rezept Buch:**

Kebab Spieße mit Huhn, Reis und Mango - für 2 Personen

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Zutaten:** |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **250 300 gr.** | | Hühnchenbrust | | **2-3 EL** | | Öl | | **3** | | Zwiebel (rote oder auch Weiß) | | **1** | | große Knoblauchzehen | | **1**  **1 Kaffeetasse** | | Mango  Reis (plus 1 TL Kurkuma) | | **2-3**  **Salz** | | Scheiben Speck (wer möchte)  nach Belieben | | **Pfeffer** | | nach Belieben | | **1-2 TL**  **2** | | Sambal Ölek  Paprika (gelb und grün) | | **Marinade** | | 1 Knoblauchzehe, 2 TL Sojasoße, 1,5 TL Honig (oder Zucker), Sambal Ölek, Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Limone (0,5 TL), 2 TL Fischsoße, 1 Zwiebel klein geschnitten | | 6 | Metallspieße (Schaschlikspieße) oder Holzspieße (Holzspieße vorher wässern, wichtig) | | |  |  | | |

**Arbeitszeit:** ca. 40 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 20 Min. **Schwierigkeitsgrad leicht-mittel**

**1**

Das Hähnchen in mundgerechte Stücke kleinschneiden, in einer Schale mit der Marinade gut vermengen. Im Kühlschrank einen Tag stehen lassen oder auch nur 2 Std., wie man Zeit hat). Je länger desto besser.

**2**

Paprika, Mango in mundgerecht Stücke schneiden. Zwiebel schälen, den geschälten Zwiebel von außen her abschälen. Die runden Zwiebelstücke dann in Spalten schneiden (mundgerecht). Die Speckscheiben dann dritteln.

4

Hühnchen und Paprika, Mango, Zwiebel, im Wechsel auf Metallspieße stecken (6 Spieße). Wer keine Metallspieße hat, kann Holzspieße nehmen. WICHTIG! die Holzspieße vorher wässern, ansonsten verbrennen sie. Dazwischen die Speckscheiben setzen (wer möchte).

**3**

Den Reis vorbereiten. Siehe andere Rezepte auf der Website. Hier noch den Löffel Kurkuma zugeben, das gibt eine schöne gelbe Farbe (Kurkuma Reis). (Reis Dauer ca. 20 min.)

4

Die Spieße jetzt in einem Bräter in den Ofen geben (Heißluft, bei 220 Grad, 16-20 min.), am besten oben quer auf den Bräter legen, so daß sie nicht auf dem Bräter-Boden liegen und ankleben können. Es sollte schön bräunlich angebraten aussehen, nicht verbrannt.

5

Fertig. Dann zusammen mit dem Reis anrichten. Wer mag kann noch Fladen z.B. mit Creme Fraiche dazu machen. Siehe Rezept Fladen. Dekorieren nicht vergessen, das Auge isst mit.

Einfach ausprobieren. Schmeckt toll vor allem exotisch und ist nicht so schwer.

Guten Appetit!  
  
