

Jamaikanische Spieße

Karibische Nacht am 07.08.2004 auf dem Grillplatz Goertzbrunn in Brand

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN

2 Mangos
4 Hähnchenbrustfilets
fein abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
1 EL brauner Rum
1 EL Rohrzucker
1 TL Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

1. Mangos und Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden
2. Das Fleisch in eine metallfreie Auflaufform legen. Limettenschale und -saft darüber geben, dann Rum, Zucker und Gewürzmischung zugeben und gut durchheben. Mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.
3. Das Fleisch und die Mango abwechselnd auf Holzspieße stecken.
4. Grillen