

Poulet-Speck-Barbecue-Spiesse

Zutaten für 7-8 Personen

800g Pouletfleischwürfel (4 Poulet Brüstchen)
18 Tranchen grüner Speck



Marinade

1 Zehen Knoblauch
60 g dunkle Sojasauce
2 Limetten (Saft und Zesten)
20 g Ketchup
2 EL Limonade
2 KL gestrichen brauner Zucker
2 Msp Ingwerpulver
wenig Zitronenpfeffer

Die Fleischwürfel mit der Marinade mischen, auf Spiess stecken und Braten, Grillieren oder sautieren

Dip-Sauce

Rote Chili gehackt ohne Kerne (nach Belieben)
70ml weisser Essig
1 Zehen Knoblauch gehackt
1 Daumengrosser Ingwer fein gehackt
Zucker u Salz zum Abschmecken (solle nicht zu sauer sein)

Alles zusammen mischen und als Dip zu den Spiessen reichen