

GEGRILLTE CHAKALAKA HÄHNCHENSPIESSE

Zeitaufwand: 25 (+ 2-3 h Ruhezeit) min | Schwierigkeitsgrad: leicht

Zitronensaft auspressen, mit Wasser und dem Chakalaka Dip vermischen, kurz ziehen lassen und mit der Hälfte des Frischkäses verrühren.

Hähnchenbrustfilet in Stücke schneiden, mit der Marinade vermischen und für 2 - 3 Stunden ziehen lassen. Schließlich auf die Grillspieße schieben und von jeder Seite 5 Minuten grillen. Vermischen Sie den restlichen Frischkäse mit dem Chutney und 1 EL Chakalaka Gewürz (vorher kurz in etwas lauwarmem Wasser ziehen lassen) und servieren es zusammen mit den gegrillten Hähnchenspießen.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Zitrone	1
Wasser	1 EL
Frischkäse	175 g
Wajos Chakalaka Dip	5 EL
Hähnchenbrustfilet	500 g
Mango-Chutney	2 TL
Grillspieße	4

REZEPT DETAILS:

Saison	Winter
Gang	Hauptspeise, Kleine Gerichte
Speisearart	Fleischgerichte und Deftiges
Anlass	Grillen

VERWENDETE WAJOS PRODUKTE



Chakalaka Dip

Chakalaka ist in Afrika die Grillsauce schlechthin für Fleisch, Brot oder Gemüse. Doch unser Chakalaka Dip kann noch mehr: Er eignet sich ebenso hervorragend zum Würzen von Eintöpfen und Saucen, als würzig-pikante Zugabe für selbstgebackenes Brot und mit Öl angerührt als Marinade für Fleisch, Fisch und Gemüse. Mit Joghurt und Crème fraîche wird er zu einem köstlichen Dip und Aufstrich.

Wajos

DIE GENUSSMANUFAKTUR