

Brasilianische Cachaça-Hähnchenkebabs - Rezept von WEBER®

Hähnchenkebab auf brasilianische Art bei deiner nächsten Gartenparty servieren? Geht ganz einfach. Dafür braucht es nur Minze, Cachaça und Chili. Lass dich von der Kombi aus Schärfe und süßer Frische in Urlaubsstimmung versetzen und genießen ein Stück brasilianische Lebensfreude auf deinem Teller.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Portionen: 8

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 20 g frische Minzblätter
- 250 ml Limettensaft
- Schale von 1 Limette
- 125 ml brasilianischer Cachaça
- 60 ml Olivenöl
- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 lange, rote Chilischoten, fein gehackt
- 1 gehäufte EL weicher, brauner Zucker
- 1 kg Hähnchenbrust
- zusätzliche Minzblätter zum Garnieren

Zubereitung

In der Küche

Schritt 1

Die Hälfte der Minzblätter fein hacken und in eine Rührschüssel geben. Limettensaft, Schale, Cachaça, Chilischoten, Zucker, Öl, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut vermischen.

Schritt 2

1/3 der Marinade in einen kleinen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren, um einen Sirup zu erhalten. Beiseite stellen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit das Hähnchen in 3 cm große Stücke schneiden und gut mit der restlichen Marinade bedecken.

Schritt 4

Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit sich die Aromen entfalten können.

Am Grill

Schritt 5

Den Grill für direktes Grillen bei mittlerer Hitze vorbereiten.

Schritt 6

Die Hähnchenteile abwechselnd mit den restlichen Minzblättern auf die Spieße stecken und 8 Minuten garen, nach ca. 4 Minuten einmal wenden. Nach dem Garen (75 °C) mit dem reduzierten Cachaça-Sirup begießen.

Schritt 7

Mit einem frischen Kräutersalat servieren.

Bereit Grillgeschichte zu schreiben?

Bei WEBER® findest du alles, was du für knusprige Leckereien frisch vom Rost brauchst



WEBER® Holzkohlegrill
Bar-B-Kettle Ø 57 cm, 10J.
Herstellergarantie

€ 129,99



WEBER® Grillplatte, groß
Antihaftoberfläche
Keramik

€ 79,99



WEBER® Aluminium
Grillkoffer Steak Barbecue
Gewürz 2 Cremes und ein
Öl Inhalt 425g + 28g

€ 39,99



WEBER® Planic
Zubehör-Set Sol
Griff Edelstahl 3

€ 69,99

Hervorragend

