

REZEPT-TIPP

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Voraussetzungen für die Nutzung dieses Rezepts und der zugehörigen Fotos:

- Explizite Nennung des verwendeten HITCHCOCK Produkts in der Zutatenliste
- Angabe des Foto-Copyrights: HITCHCOCK/Julia Skowronek
- Veröffentlichung von Rezeptbildern ausschließlich in Verbindung mit dem dazugehörigen Rezepttext

HÄHNCHEN-GRILLSPIESSE MIT INGWER UND RADIESCHEN



Zutaten für 4 Personen

4 Hähnchenbrüste ohne Haut,
küchenfertig vorbereitet (à 180 g)

50 ml helle Sojasauce

3 EL [HITCHCOCK Bio Ingwersaft](#)

1 EL brauner Zucker

1-2 TL Chiliflocken

4 Stangen Sellerie

200 g grüne Bohnen

200 g Edamame

3 EL heller Balsamicoessig

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 Bund Radieschen

grobes Salz



REZEPT-TIPP

Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste in je 6 Stücke schneiden. Sojasauce, Ingwersaft, Zucker und Chiliflocken mischen und die Hähnchenstücke darin mindestens 2 Stunden marinieren.

Inzwischen für den Salat den Sellerie in mundgerechte Stücke schneiden. Salzwasser kochen, Sellerie und grüne Bohnen darin bissfest blanchieren, sofort eiskalt abschrecken. Sellerie, Bohnen und Edamame mit Essig und Olivenöl etwa 20 Minuten marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Zubereiten des Fleisches einen Grill vorbereiten. Die Radieschen halbieren und salzen.

Hähnchen und Radieschen abwechselnd auf Holzspieße stecken. Die Spieße auf dem heißen Grill etwa 5 bis 10 Minuten grillen. Dabei einmal wenden.

Hähnchen-Grill-Spieße mit dem grünen Gemüsesalat anrichten. Dazu passt gegrilltes Weißbrot.

Über HITCHCOCK

HITCHCOCK steht seit über einem halben Jahrhundert für Direktsaft in höchster Qualität. Der Erfolg ist das Ergebnis der kontinuierlichen Umsetzung der HITCHCOCK Markenphilosophie, nach der ausschließlich die besten Rohstoffe zur Herstellung verwendet werden dürfen und die daraus hergestellten Produkte streng definierten und kontrollierten Qualitätsmerkmalen genügen müssen. Die sorgfältige Auswahl der Anbaugebiete, lange Reifezeiten sowie die schonende Ernte sind bei HITCHCOCK daher ein selbstverständlicher Teil des Qualitätsprozesses. Diesem hohen Anspruch, der langjährigen Erfahrung und der zuverlässigen Qualität ist es zuzuschreiben, dass Millionen deutsche Haushalte der Marke HITCHCOCK ihr Vertrauen geschenkt haben und es jeden Tag mit Freude und Genuss erneut tun. Ob Mixdrink, Cocktail oder Gourmetgericht, mit den Direktsäften Zitrone, Limette, Bio-Ingwer und Bio-Kurkuma der HITCHCOCK Spice Collection lassen sich jederzeit vielfältige Leckereien zaubern und verfeinern. Die Ingwer Shot Collection sorgt für aktivierende Boosts sowie ein energiegelbes Lebensgefühl und umfasst die Geschmacksrichtungen Grapefruit & Limette, Maracuja & Acerola und Orange & Kurkuma. Die Fruchtestig-Kompositionen in Zitrone, Cassis und Himbeere sind neu im Sortiment und zeichnen sich durch ihre Qualität und handwerkliche Herstellungsweise sowie ihr vielfältiges Geschmacksprofil aus. Alle Produkte sind im Onlineshop unter www.hitchcock.de erhältlich.

Die Marke HITCHCOCK ist Teil der Valensina Gruppe, die zu den führenden Fruchtsaftunternehmen Deutschlands gehört. An drei Standorten verfügt das inhabergeführte Familienunternehmen über ein in Deutschland einzigartiges Know-how in Abfüll- und Verpackungstechnik.

Weitere Presseinformationen finden Sie unter <https://www.hitchcock.de/Presse/>.

Und noch mehr Einblicke gibt es hier:
<https://www.instagram.com/hitchcock.official/>

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 41,
hitchcock@kommunikationpur.com