

Vorspeise

Pinchos morunos

Zutaten:

4 St. Hühner Oberkeule
1.5 St. Zitrone
3 EL Olivenöl
1 St. Knoblauchzehen
1 TL Salz
1 TL Kumin
1 TL Paprikapulver
0.5 TL Oregano, getrocknet
Chilipulver
Pfeffer
Pflanzenöl
0.1 Bund Petersilie, glatt

Zubereitung:

Zunächst die Schale von einer Zitrone in eine größere Schüssel reiben. Die Gewürze und Olivenöl zugeben. Dann gehackten Knoblauch, und ein paar Tropfen Zitronensaft einrühren. Die Oberkeulen ohne Haut und Knochen in Stücke teilen und in der Marinade mischen und marinieren. Die Hähnchenkeulen dann für mindestens eine Stunde in Kühlschrank durchziehen lassen. Die Holzspieße ca. 1 Stunde in Wasser einlegen, anschließend die Fleischwürfel aufstecken. (Wichtig bei der Zubereitung über offenem Feuer) Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Spieße bei guter Hitze rundum 5-8 Minuten anbraten. Mit Petersilie bestreuen und mit Zitronenecke servieren. Ggf. noch nachwürzen.