

Hähnchen-Schaschlik

Zubereitet mit: Knorr

ca. 55 min | einfach

Zutaten

für 4 Personen

Hähnchen-Schaschlik:

- 4 Hühnerbrüste ohne Haut (à 160 g)
- 1/2 rote Paprika
- 1/2 gelbe Paprika
- 4 Scheiben Bacon

Tomaten-Zwiebelsauce:

- 250 g Zwiebeln
- Jodsalz
- schwarzer Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Schaschlikgewürz
- 1 Dose Pizzatomaten (400 g)
- 1 Topf KNORR Bouillon Pur Huhn
- 2 Prisen Zucker

Außerdem:

- 8 Holzspieße

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1472 kJ
Energie (Kilokalorien):	353 kcal
Fett:	16 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,5 g
Kohlenhydrate:	9,3 g
davon Zucker:	8,6 g
Ballaststoffe:	3,6 g
Eiweiß:	41 g
Salz:	2,6 g

Zubereitung

1. Hühnerbrüste in je 6 gleich große Stücke schneiden. Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen, in ca. 48 Stücke gleicher Größe schneiden. Bacon quer halbieren und aufrollen. Auf jeden Holzspieß abwechselnd 3 Fleischstücke, 2 Baconrollen und 6 Paprikastücke stecken.

2. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

3. Hühnerspieße mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Spieße darin auf jeder Seite 2 Minuten leicht anbraten und herausnehmen.

4. 1 EL Öl in die Pfanne geben, Zwiebeln darin 2 Minuten anbraten, Tomatenmark einrühren, 3 Minuten rösten. Schaschlikgewürz und Pizzatomaten dazugeben. Mit 500 ml heißem Wasser und Bouillon Pur Huhn auffüllen, aufkochen und offen bei mittlerer Temperatur ca. 10 Minuten einkochen.

5. Hähnchen-Schaschlik in die Sauce legen, abdecken und bei kleiner Temperatur 10 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Spieße mehrmals wenden.

6. Spieße herausnehmen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und zu dem Hähnchen-Schaschlik servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt Reis.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen