

## **Asiatisch marinierte Maishähnchenbrust vom Grill:**

### **Zutaten für 4 Personen:**

4 Maishähnchenbrüste

4El Sojasauce

4EL Austernsauce

5El Honig

1 El Geriebener Ingwer

2 Zehen Knoblauch, gehackt

2 Thaichilis, gehackt

2 Stängel Zitronengras, Fein geschnitten

1 Tl Chinesisches 5 Gewürze Pulver

Saft von 2 Limetten

### **Zubereitung:**

Die Maishähnchenbrüste nur mit Salz würzen und auf dem Grill, indirekt bei ca. 140°C garen bis eine Kerntemperatur von 62° C erreicht wurde.

Die Brüste anschließend mit der Hautseite kurz, auf direkter Flamme knusprig Grillen.

Nun eine Marinade aus den Restlichen zutaten herstellen und das Hühnchen darin Marinieren.

Dazu passt perfekt ein Knackiger [Thai-Salat](#).