Asiatisch marinierte Hähnchenspieße

Zutaten

500g Hähnchenbrust
3 Lauchzwiebeln (nicht zu dünn)
8 Holzspieße (Schaschlik-Spieße)

Marinade
100 ml Weißwein
15 g brauner Zucker
50 ml Sojasauce

Zubereitung

Hähnchenbrust in 1-2 cm große Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln waschen und in ca. 4 cm breite Stücke schneiden (auch ein Teil des Grüns benutzen).
Beide Zutaten abwechselnd auf die Spieße stecken.
Die Spieße in eine flache Schale legen.

Marinade anrühren und über die Spieße geben.
Mindestens 15 min. marinieren, dann abtropfen lassen und auf dem heißen Grill durchbraten. Dauert je nach Dicke der Fleischstücke etwa 10 min. Spieße dabei öfter wenden und immer wieder mit der Marinade bestreichen.

Marinade kann man zum Transport gut in einem Marmeladeglas aufbewahren. Das ist dichter als eine Tupperdose.