

Zutaten

- 1 Hähnchenbrust
- 4 Scheiben Serrano-Schinken
- 4 Blatt Salbei
- Öl zum Braten
- Schaschlik-Spieße

vom Grill

Serrano-Hühnchen Spieß

Entdecke unser Rezept für köstliche Serrano-Hühnchen Spieße! Perfekt für deinen Grillabend. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Pimenton de la vera (spanisches, geräuchertes Paprika-Pulver)
2. Hähnchenbrust in 4 Streifen schneiden und mit Pimenton de la vera würzen. Je ein Salbei-Blatt auf das Fleisch legen, mit Schinken umwickeln und aufspießen. Beim Aufspießen die Fleischstreifen auf das Holz fädeln, so dass es mehrfach fixiert ist.