

Hühnchenspiesse «Betutu»

Irmi Szucs, Zollikon: «Diese Hühnchenspiesse, die wir bei unserem Kochkurs in Indonesien zubereitet haben, sind vor allem dank der typisch indonesischen Gewürze schlicht und einfach köstlich.»

Zutaten (2 Pers.)	Zubereitung
200 g Hühnchenfilet 150 g Basisgewürz «Genep» 15 Stück Kemangi-Basilikum-Blätter, zerkleinert 1 Stück Limettenblatt, zerkleinert 1 Tomate, in Würfel geschnitten 2 Stück Bananenblätter	<ol style="list-style-type: none">1. Jeweils 100 g Hühnchenfilet in 3 kleinere Stücke teilen.2. Alle Gewürzzutaten gut mischen und das Huhn damit einmassieren.3. Aus dem Bananenblatt den Strunk herausschneiden und in 30 cm lange Stücke schneiden.4. Die Blätterteile in den Backofen legen bis sie weich sind.5. Das Hühnchenfilet an den Rand des Bananenblatts legen und zu einem Paket wickeln. Das Ende des Paketes mit einem Zahnstocher schliessen.6. Die Bananenpakete etwa 8-10 Minuten von jeder Seite grillen oder in der Pfanne braten