



ZUTATEN

800 g Hähnchenbrust (ohne Knochen)
8 EL Sojasauce
8 EL Mirin
2 Scheiben Ingwer
Öl zum Anbraten
100 ml Schlagobers
15 g Preiselbeeren

ZUBEREITUNG

Hähnchenbrust in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Mirin, Sojasauce und den gepressten Ingwer vermengen, die Hähnchenbrust darin mindestens 30 min marinieren.

Das Fleisch (je 3-4 Würfel) auf die Schaschlikspieße stecken. Die Hähnchenbrustspieße im heißen Öl anbraten.

Die steif geschlagene Sahne vorsichtig mit den Preiselbeeren vermengen.

SERVIEREN

Die Spieße mit dem Preiselbeerobers servieren.