



Kikok-Bacou-Spieße mit Ahornsirup

Zutaten für 4 Personen:

4 halbe Kikok-Hähnchen Filets
12 Baconscheiben
BBQ-Rub nach Wahl
Ahornsirup
12 Schaschlikspieße

Die Kikok-Hähnchen-Filets längs in drei gleichmäßige Streifen schneiden. Das Fleisch mit dem BBQ-Rub würzen. Eine Scheibe Bacon auf jeden Hähnchenstreifen legen und wellenförmig auf einen Spieß schieben.

Die Spieße in den indirekten Bereich des Grills bei ca. 180° C legen (Backofen mit Umluft ca. 180° C). Nach 20 Minuten die Spieße mit dem Ahornsirup bepinseln.

Diesen Vorgang 10 Minuten später wiederholen. Nach weiteren 10 Minuten die Spieße vom Grill nehmen und servieren.