# Geflügelspieße

Der Ananassaft und die Ananasscheiben bringen eine angenehme Süße und Fruchtigkeit, die wunderbar mit dem Geflügel harmoniert. Grüner Pfeffer und der Rosenpaprika verleihen den Spießen eine milde Schärfe und Würze, der halbtrockene Weißwein fügt eine leichte Säure und zusätzliche Aromen hinzu, die das Gericht abrunden.

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 3 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

1 TL Pfeffer grün
50 ml Weißwein halbtrocken
125 ml Ananassaft
1 TL Rosenpaprika
500 g Putenbrustfilet
4 Ananasscheiben
1 Paprika rot
1 Paprika grün
8 Zwiebel(n)
2 EL Öl

## Vorbereitung

Benötigt werden etwa 40 Grillspieße. Die Spieße zu Beginn in Wasser einweichen, wenn Spieße aus Holz verwendet werden. Die Pfefferkörner im Mörser zerquetschen und in einer Schüssel mit dem Weißwein, dem Ananassaft und dem Paprikapulver verrühren. Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Das Fleisch in eine Schüssel geben und die Marinade darübergießen. Zugedeckt etwa 3 Stunden marinieren. Die Ananasscheiben in Stücke schneiden. Die Paprikaschoten vierteln, von den Stielansätzen, den Kernen und den weißen Trennwänden befreien, waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und halbieren. Alle Stücke sollten etwa die gleiche Größe wie die Fleischwürfel haben.

## Zubereitung

Die Putenbrustwürfel aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Abwechselnd mit der Ananas, den Paprikaschoten und den Zwiebeln auf die leicht geölten Spieße stecken. Die Spieße in die Grillpfanne legen und rundum 20 - 25 Minuten grillen. Die Hälfte der Marinade mit dem Öl verrühren und die Spieße während des Grillens immer wieder damit bepinseln.

© 2026 coquina.de