



# Enten-Grillspieße mit Honigglasur

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das könnte der gefragte Renner auf ihrem Grillfest sein

## Zutaten

- 2 Babarrie-Entenbrüste in gleichmäßig-mundgerechten Stücken
- 200 g Paprika, rot, gewaschen, geputzt, in 2-3 cm großen Stücken
- 200 g Ananas, geschält, ohne Strunk, in 2-3 cm großen Stücken
- Für die Honigglasur:
  - 2 EL Blütenhonig
  - 1 EL helle Soja Sauce
  - 1 EL Sonnenblumenöl
  - Tabasco nach Geschmack, Salz, Pfeffer aus der Mühle
  - 4 Holzspieße, gewässert

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Honigglasur:

### Schritt3

Honig, Sonnenblumenöl und Sojasauce verrühren und nach eigenem Geschmack mit Tabasco, Salz und Pfeffer würzen.

### Schritt4

In bunter Reihenfolge die Entenstücke mit der Ananas und Paprika auf die Spieße stecken und ca. 20 min. in der Marinade durchziehen lassen.

## **Schritt5**

Sich beim Grillen (oder braten) Zeit lassen, bei mittlerer Hitze, ca.15 min.,(ev. etwas länger) unter mehrmals wenden, (sich an den Entenstücken orientieren) rosa braten, nicht zu heiß garen.

## **Schritt6**

Mit Gekonntgekocht Curry - Mango - Dip oder Pflaumen - Ingwer - Dip reichen.

**Rezeptart:** Grillrezepte für Fleisch, Schnelle Rezepte **Tags:** ausgefallen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/enten-grillspiesse-mit-honigglasur/>