



KAUFHAUS  
Rauscher  
SEIT 1952

## Argentinischer Grillspieß mit Chimichurri



### Zutaten für die 4 Spieße:

- 4 Hühnerbrustfilets
- 2 EL Zitronensaft
- 1 KL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Koriander
- 1 große Knoblauchzehe
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- Chimichurri

### Zubereitung:

Für die Spieße die Hühnerbrustfilets wenn nötig zuputzen.

Olivenöl mit Zitronensaft, Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander, einer zerdrückten Knoblauchzehe und etwas Salz vermengen. Die Hühnerbrüste darin über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Am nächsten Tag die Hühnerbrüste in Stücke schneiden. Auf Spieße stecken und von allen Seiten gut grillen.

Als Beilagen haben wir eine Chimichurri Trockenmischung verwendet, die nur noch mit Öl angerührt werden musste.

Außerdem empfiehlt sich gekochtes/gegrilltes Gemüse, Pommes Frites und ein Dip aus Rahm, Schnittlauch, Knoblauch und etwas Salz.