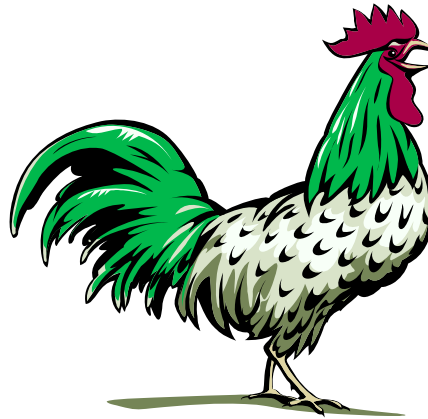


## Hähnchen-Sosaties

### Zutaten für 12 Spieße:

2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
6 El	Sonnenblumenöl
4 Tl	Curry
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Chili aus der Mühle oder Pulver
4 El	Sherry
180 ml	Brühe
6 El	Aprikosen-Fruchtaufstrich
600 g	Hähnchenbrustfilet
300 g	Saftaprikosen (frische Früchte)
125 g	gewürfelter Schinkenspeck
250 g	Naturjoghurt



### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, hacken und in 3 El heißem Öl glasig dünsten.

Mit Curry, Salz, Pfeffer und Chili würzen, kurz anschwitzen.

Mit Sherry und Brühe ablöschen, Fruchtaufstrich zufügen und ca. 3 - 4 Minuten einköcheln, dann abkühlen lassen.



Filets waschen, trocken tupfen, evtl. von Sehnen befreien.

Filets in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden und mit der Hälfte der abgekühlten Marinade mischen, 3 Stunden durchziehen lassen.

Holzspieße in Wasser einweichen, abtropfen lassen.

Hähnchenfilet, Aprikosenhälften und Speck abwechselnd daueraufschieben und mit 1 - 2 EL ÖL bepinseln.

Auf dem geölten Rost über dem heißen Grill ca. 12 Minuten grillen, dabei einmal wenden.

Die übrige Marinade pürieren und mit dem Joghurt verrühren und als Dip zu den Spießen servieren!

