

# Chinesische Wachtelhäppchen



## Zutaten (4 Portionen)

4 Wachteln	2 EL Brühe
1 TL frisch geriebene Ingwerwurzel	4 EL Sesamöl
1 EL Sojasauce	glatte Petersilie
1 EL Honig	Holzspießchen
2 EL Sherry	

## Zubereitung

1. Die Wachteln waschen, trocknen und keulen. Das Brustfleisch auslösen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Sojasauce, Sherry, Honig, Brühe und Ingwer zusammen aufkochen und abkühlen lassen. Anschließend die Wachtelstücke darin ca. 10 Minuten lang marinieren.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, und die Keulen ca. 6 Minuten darin braten. Anschließend die Bruststücke auf Spieße stecken und ca. 4 Minuten braten.
4. Die restliche Marinade mit Petersilie bestreuen und dazureichen.