

# COOKING PASS

Fliegerlust  
Flight-No.:

Cooking  
Time:

Gate:

Seat:

**FL012**

**00:35**

**Meat**

Name: .....

From: BayBBQ

To: .....

**BayBBQ**



*Fliegerlust*

**2 Pers.**

Class:

Tropical Island

## BayBBQ Tropical Island Maishähnchen Spieß

*Fliegerlust*

Maishähnchenbrust unter kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Ananas schälen und das Fruchtfleisch auch in 2cm Stücke schneiden. Zwiebel abziehen, vierteln, in einzelne Segmente teilen. Fleisch, Ananasstücke, bis auf vier Stücke, und Zwiebel abwechselnd auf zwei Metallspieße stecken.

Übrige Ananasstücke pürieren. Mit Öl, Honig, Aceto di vino und Discover BayBBQ verrühren. Die Hälfte der Glasur auf die Hähnchen-Ananas-Spieße streichen, auf dem Grill ca. 8 min. grillen, dabei wenden und zwischendurch mit übriger Glasur bestreichen.

Profi Tipp: Dazu passt hervorragend ein Kokosnuss-Reis mit Mango Salsa. Guten Appetit ♥

### Zutaten:

- 2 Stk. Maishähnchenbrust
- ½ frische Ananas
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 2 EL Honig
- 2 TL Aceto di vino bianco
- 1 ½ Teelöffel Discover BayBBQ Gewürz by Fliegerlust

## BayBBQ Tropical Island Chicken Skewers

*Fliegerlust*

Rinse the chicken breast under cold water, pat dry and cut into approx. 1 inch pieces. Peel the pineapple and also cut the flesh into 1 inch pieces. Peel onion, cut into quarters, divide into individual segments. Place meat, pineapple pieces, except for four pieces, and onion alternately on two metal skewers.

Mash remaining pineapple pieces. Mix with oil, honey, Aceto di vino and Discover BayBBQ spice. Spread half of the glaze on the chicken-pineapple skewers. Grill for approx. 8 min. - turning and brushing with remaining glaze in between.

Pro tip: This goes great with a coconut rice with mango salsa. Enjoy your meal ♥

### Ingredients

- 2 pcs. Corn-fed chicken breast
- ½ fresh pineapple
- 1 red onion
- 1 tablespoon canola oil
- 2 tablespoons honey
- 2 teaspoons Aceto di vino bianco
- 1 ½ teaspoons Discover BayBBQ spice by Fliegerlust