

Rezepte

Marlenas Marinade für Hähnchen-Teile

ein Rezept von Marlena Schmidt aus Habichtswald-Dörnberg

Zutaten (für 800-1000 g Fleisch)

- 1 EL Honig
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Weißwein, halbtrocken
- 1 EL Balsamico
- 1 EL Zitronensaft
- 1 gestrichener EL Senf
- 3 EL Tomatenketchup
- 2 Zehen Knoblauch, gepresst
- 1 TL Rosmarin, frisch und klein gehackt
- 1 TL Oregano
- 1/2 TL Zimt
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- evtl. 2 EL Sojasauce
- evtl. 1 Chilischote, wer's scharf mag

Zubereitung

Alle Zutaten langsam vermischen. Die Marinade soll cremig, nicht flüssig sein. Man kann sie noch mit Ketchup verdünnen oder, wenn nötig, mit Weißwein. Sie sollte goldbraun aussehen. In diese Marinade wird dann das Hähnchenfleisch eingelegt und gibt ihm einen besonderen Geschmack.