

Hähnchen Marinade

Die Hähnchen-Marinade mit Honig schmeckt auch wunderbar zu Pute und anderem Geflügel. Das Rezept bereitet man am besten am Vortag zu, damit die Zutaten gut durchziehen können.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,2 h



Zutaten

| | |
|---------|-------------------------------|
| 3 EL | Honig |
| 9 EL | Olivenöl |
| 9 EL | Sojasauce |
| 9 EL | Weißwein |
| 3 EL | Balsamicoessig |
| 3 EL | Limettensaft |
| 3 EL | Senf |
| 6 EL | Tomatenmark |
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |
| 3 TL | Rosmarin |
| 3 TL | Oregano |
| 1 TL | Zimt |
| 1 Prise | Salz |
| 3 TL | Paprikapulver (edelsüß) |
| 1 Prise | Chilipulver |
| 16 Stk. | Hähnchenteile |

Zubereitung

1. Für die **Hähnchen Marinade** zuerst den Knoblauch schälen und durchpressen, in eine Schüssel geben.

2. Die weiteren Zutaten zufügen: Honig, Olivenöl, Sojasauce, Weißwein, Balsamico-Essig, Limettensaft, Senf, Tomatenmark, Rosmarin, Oregano, Zimt, Salz, Paprikapulver und Chilipulver.
3. Alles sehr gründlich verrühren, sodass eine gleichmäßige Marinade entsteht. Die Hähnchenteile mit der fertigen Marinade sorgfältig einreiben und mehrere Stunden durchziehen lassen, am besten über Nacht. Das Fleisch auf dem Grill, im Backofen oder in der Pfanne zubereiten.

Tipp

Mit der Hähnchen Marinade bekommt Geflügel einen wunderbaren Geschmack. Dazu passen Salate, Brote oder Kartoffelbeilagen.