

BBQ Marinade

Für 2 Hähnchenbrustfilets

40 g Ketchup	25 g Honig	25 g Sojasauce
15 g Worcestershire-Sauce	10 g Olivenöl	10 g Senf mittelscharf
1 Knoblauchzehe	1,5 g Paprikapulver geräuch.	Prise Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer		

Alle Zutaten in einer Schüssel gut durchmischen.

Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und hinzufügen.

Hähnchen unter fließend kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Hähnchen großzügig mit der Marinade einreiben und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

NN am 15. Juli 2025