Honig-Marinade

Für 2 Hähnchenbrustfilets:

40 g Honig	25 g Sojasauce	15 g Tomatenmark
20 g Olivenöl	1 EL Dijonsenf (grob)	1 Knoblauchzehe
1,5 g Paprikapulver	4 mm Ingwer frisch	1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer		

Alle Zutaten in einer Schüssel gut durchmischen. Knoblauch und Ingwer schälen, in feine Würfelschnitten und hinzufügen.

Die Nadeln des Rosmarins fein hacken und dazugeben.

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