

Curry-Marinade

Für 2 Hähnchenbrustfilets

10 g Currypulver	15 g Zitronensaft	5 g Ingwer frisch
25 g Olivenöl	1 EL Paprikapulver geräuch.	2 g Kreuzkümmel
1 g Koriander gemahlen	1 Knoblauchzehe	1 EL Pfirsichkonfitüre
Salz, Pfeffer		

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