

Kokos-Chili-Marinade

Für 2 Hähnchenbrustfilets

100 g Kokosmilch

8 g Zitronensaft

8 g Ingwer frisch

5 g Fischeauce

15 g grüne Chilipaste

5 g brauner Zucker

1 Knoblauchzehe

Chili gemahlen

Salz, Pfeffer

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