

Chili-Marinade mexikanisch

Für 2 Hähnchenbrustfilets:

40 g Olivenöl	25 g Orangensaft	15 g Limettensaft
15 g Korianderblätter	7 g Kreuzkümmel	4 g Paprikapulver geräuch.
4 g Paprikapulver edelsüß	5 g Chilipulver	1 EL Oregano getrock.
1/3 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	

Alle Zutaten in einer Schüssel gut durchmischen.

Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und hinzufügen.

Die Korianderblätter samt Stielen in feine Streifen 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