

Grillrezepte

Marinade Für Gegrillte Hähnchenbrust

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Geflügel, Grillen, Hähnchen, Party, BBQ,

Marinade

6 Essl. Madeira		Salz
2 Essl. Orangensaft		Pfeffer
1 Essl. Zitronensaft	1 Essl. brauner Zucker	
8 Essl. Öl	4	Hähnchenbrüste
abgeriebene Schale von 1/2		Pfeffer
-Orange		Salz
abgeriebene Schale von 1/2	1	Kästchen Kresse
-Zitrone		

Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade bereiten.

Fleisch in die Marinade geben und mindestens 24 Stunden durchziehen lassen.

Herausnehmen, etwas abtupfen, mit Pfeffer würzen.

Von jeder Seite 6 bis 8 Minuten grillen.

Mit Salz und Kresse bestreut servieren.