



Marinade für Geflügelfleisch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für kurz gebratenes Hähnchen -, Poularden-, oder Putenfleisch

Zutaten

- 0,2 l trockener Sherry
- 3 EL Sojaöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Tl geriebener Ingwer
- Etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Das Geflügelfleisch unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen.

Schritt2

Die Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und mit etwas Salz und breiten Messerklinge reiben.

Schritt3

Mit dem Sherry, Sojaöl, Rosenpaprika und etwas frisch geriebenen Ingwer verrühren, eine Marinade herstellen.

Schritt4

Das Fleisch darin 1 Stunde einlegen, marinieren lassen, bevor es zubereitet wird.

Rezeptart: Grillrezepte für Fleisch, Marinaden **Tags:** lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marinade-fuer-gefluegelfleisch/>