



# 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/>