



Thailändische Geflügelschnitzel

Herkunft: Asien

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

6 Hähnchenbrustfilets

Für die Marinade

3 Zweig(e) Koriander

1 TL Pfeffer

½ TL Kurkuma

½ TL Chilipulver

1 EL Wasser

2 TL Fleischbrühe

1 EL Erdnussöl

Vorbereitung

Das Geflügelfleisch auf beiden Seiten kreuzweise einschneiden und in ein flaches Gefäß legen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Alle Zutaten für die Marinade gründlich vermischen und im Mörser oder Mixer zu einer Paste verarbeiten. Die Geflügelschnitzel mit der Marinade übergießen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereitung

Einen Grill vorheizen. Die marinierten Geflügelschnitzel auf den Grill legen und von jeder Seite ca. 6 Minuten garen.