



# GEGRILLTE POULETBRÜSTE IN KRÄUTERMARINADE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Emulgiert mit Öl
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Verhindert das Austrocknen von Grillgut



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**60 ml** Olivenöl

**60 ml** Wasser

**1 EL** Brauner Zucker

**40 g** Gartenkräuter, frisch, gehackt

**3** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

**3 EL** Zitronensaft

**1 EL** Tabasco

Salz und Pfeffer

**8** Pouletbrustfilets à 125 g

## ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade ungekühltes QimiQ glatt rühren. Olivenöl langsam einarbeiten. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
2. Das vorbereitete Fleisch damit 3-4 Stunden im Kühlschrank marinieren.
3. Gewürzsauce vom Fleisch abstreifen. Fleisch auf den Grill legen und immer wieder mit der leicht erwärmten Marinade bestreichen.