



GEGRILLTE HÜHNERBRÜSTE IN KRÄUTERMARINADE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, 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 Hühnerbrustfilets à 125 g

ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade ungekühltes QimiQ Classic 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.