

Original Wilthener Gebirgskräuter Hähnchenmarinade



Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Butter
- 200 ml Wilthener Gebirgskräuter
- 2 EL Sojasauce
- 100 ml Hühnerbrühe
- 100 ml Honig
- 1 ½ TL Ingwer, gemahlen
- 1 ¼ TL Salz
- ¾ TL Rosenpaprika
- ¾ TL Zwiebelpulver
- ¾ TL Chili-Pfeffer
- ½ TL Salbei
- ¼ TL Kümmel

Zubereitung: Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Zwiebeln und Knoblauch mit Sojasauce, Hühnerbrühe und Wilthener Gebirgskräuter ablöschen. Honig und Gewürze dazugeben und alles etwas einkochen. Die Marinade über das Fleisch geben und mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.