Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Basisrezept Marinade für Hähnchenschenkel

Zutaten:

- für 8 Hähnchnschenkel
- 80 g Honig
- 80 g körniger Senf
- 8 EL Sonnenblumenöl
- 3 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 4 EL Apfelsaft
- 2 EL Apfelessig
- 30 g Salz
- 20 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

In einer Schüssel Knoblauch, Honig, Senf, Apfelsaft und Apfelessig, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer verrühren.

Zur Verwendung die Hühnerschenkel in eine Plastiktüte geben und die Marinade hinzufügen. Den Plastikbeutel verschließen und alles gründlich vermischen. Für mindestens 2 Stunden, besser aber über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.