

ANANAS-ERDNUSS MARINADE FÜR GEFLÜGEL

ANANAS-ERDNUSS MARINADE FÜR GEFLÜGEL

Geflügel kann man in zahlreichen Varianten auf den Grill legen - Keulen, Schmetterlingshähnchen, Putensteaks, Hähnchenbrustfilets, und vieles mehr. Ich mag es am liebsten, wenn das Geflügel mit Haut auf den Grill kommt, dann ist es meist wunderbar saftig. Aber gerade wenn man mit Freunden grillt ist eigentlich immer jemand dabei der auf Putensteaks schwört und da bin ich ja flexibel - jeder soll bei mir etwas finden was ihm oder ihr schmeckt! In jedem Fall sollte man das Fleisch aromatisch marinieren. Das hier ist mein Lieblingsrezept für eine leckere Ananas-Erdnuss Marinade!



Zutaten für 6-8 Personen:

10 Putensteaks (ca. 1,5kg)

200ml Ananassaft

2 EL Erdnussbutter

4 EL Erdnussöl

1 Chili

1 gute Prise Salz

Zubereitung:

Die Putensteaks in eine ausreichend große Schüssel oder Auflaufform legen. Ananassaft, Erdnussbutter, Erdnussöl, die klein gehackte Chili und eine gute Prise Salz mit dem Stabmixer zu einer glatten Sauce mixen. Die Ananas-Erdnuss Marinade gleichmäßig über das Fleisch verteilen und alle Putensteaks rundherum damit einreiben. Abgedeckt für mindestens 4-6 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Ungefähr 30 Minuten bevor das Fleisch auf den Grill kommt hole ich es aus dem Kühlschrank. Stellt es aber nicht in die direkte Sonne, nur vielleicht an einen Ort wo es etwas aufwärmen kann damit es sich später gleichmäßig durchgaren lässt.

Viel Spaß beim Grillen!