

GRILLMARINADE – MANGO-CHILI MARINADE MIT BASILIKUM

GRILLMARINADE – MANGO-CHILI MARINADE MIT BASILIKUM

Wenn bei uns Geflügel auf den Grill kommt marinieren ich es gerne fruchtig. Ananas, Orange, Mango – da bin ich flexibel. Für diese Marinade habe ich mit wenigen Zutaten eine leckere Kombination an Aromen auf den Grill gebracht, die Mango-Chili Marinade mit Basilikum ist fruchtig, hat eine ganz feine Schärfe und das Basilikum rundet alles nochmal ab. Da steht einem leckeren Grillen nichts mehr im Wege!



ZUTATEN FÜR 6-8 SCHEIBEN GRILLFLEISCH:

1/2 Mango

1 TL milde Chiliflocken

1 Bund (rotes) Basilikum

6 EL neutrales Pflanzenöl

1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Die Mango vom Kern schneiden und die Schale entfernen. Das Fruchtfleisch von der Mango, die Chiliflocken, die Basilikumblätter, das Öl und etwas Salz in den Mixer geben und zu einer glatten, dicken Marinade mixen. Bei Bedarf noch etwas Öl zufügen, das hängt auch ein bisschen davon ab wie saftig die Mango war.



Das Fleisch rundum mit der Marinade einreiben und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht marinieren lassen.



©katha-kocht.de

Das Fleisch in der Mango-Chili Marinade mit Basilikum rechtzeitig vor dem Grillen aus dem Kühlschrank holen.



Dann kann es auch schon los gehen.

Lasst es euch schmecken!



©katha-kocht.de