Thailändische Geflügelschnitzel

Thailändische Geflügelschnitzel sind ein aromatisches und würziges Grillgericht, das durch die Kombination von frischen Kräutern und Gewürzen besticht. Die Marinade aus Koriander, Pfeffer, Kurkuma und Chilipulver verleiht dem Fleisch eine intensive, würzige Note. Das Chilipulver bringt eine angenehme Schärfe, die jedoch nicht überwältigend ist.

Herkunft: Asien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

6 Hähnchenbrustfilets

Für die Marinade

3 Zweig(e) Koriander
1 TL Pfeffer
½ TL Kurkuma
½ TL Chilipulver
1 EL Wasser
2 TL Fleischbrühe
1 EL Erdnussöl

Vorbereitung

Das Geflügelfleisch auf beiden Seiten kreuzweise einschneiden und in ein flaches Gefäß legen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Alle Zutaten für die Marinade gründlich vermischen und im Mörser oder Mixer zu einer Paste verarbeiten. Die Gelfügelschnitzel mit der Marinade übergießen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereitung

Einen Grill vorheitzen. Die marinierten Geflügelschnitzel auf den Grill legen und von jeder Seite ca. 6 Minuten garen.

© 2026 coquina.de