



## 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 Geflügelschnitzel mit der Marinade übergießen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

### Zubereitung

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