

Geflügel Rezepte

Mexikanische Geflügel Marinade - Escabeche

Gattung: Saucen, Marinaden, Geflügel, Fisch

1	Tas. Olivenöl	2	Grüne Pfefferschote
2,50	Tas. Weißwein		-green bell peppers
	-trocken		-entkernt, in dünnen Ringe
4	Limetten in 5 mm Scheiben	20	Nelken
2	Rote Zwiebeln in 5 mm	8	Zweige Koriandergrün
	-Scheiben		-grob gehackt

Die flüssigen Zutaten vermischen, mit dem Schwingbesen emulgieren.

Die übrigen Zutaten zugeben und 1 Tag gedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Geflügelteile 30 bis 60 Minuten darin marinieren, Fisch nicht länger als 10 Minuten.
Während des Grillens mit der Marinade begießen.

Gegrilltes mit den Limetten- und Zwiebelscheiben garnieren.

Tipp: Diese Marinade passt auch sehr gut zu Fisch.