

# Geflügel Rezepte

## Zitronenmarinade Für Geflügel

Anzahl: 350 ml

Gattung: Aufbau, Marinade, Grundrezept, Obst, Fleisch, Grillen

---

1	Essl. Rosmarin; frisch gehackt		- presst
1	geh. TL Thymian; frisch gehackt	5	Streifen Orangenschale
1	Essl. getrocknete Chilischote; - fein geh. (nach Belieben)	5	Streifen Zitronenschale; ge- - würfelt
3	Lorbeerblätter; gestoßen	2	Essl. Zitronensaft
4	Knoblauchzehen; durchge-	250 ml	kaltgepresstes Olivenöl

---

In einer kleinen Schüssel die Kräuter und Gewürze mit dem Zitronensaft mischen. Nach und nach das Öl zugießen.

Tipp: Es darf ruhig etwas mehr Zitronensaft sein.

Diese Marinade eignet sich auch sehr gut für Lamm, Fisch und Schwein.