

## Honig - Marinade für Putenteile

Kategorien: Sauce, Marinade, Pute, Honig, Flüssig

Zutaten für: 1 Rezept

2	Essl. Flüssiger Honig
4	Essl. Öl
2	Essl. Soja-Sauce
4	Essl. Weisswein
1/2	Teel. Rosmarin
1/2	Teel. Thymian
1/2	Teel. Pfeffer, grob

### Anleitung:

Zutaten gründlich vermischen. Putenteile (Schnitzel, Filet, Steak, Haxen oder Flügel) 2 Std. in der Marinade durchziehen lassen und beim Garen damit bestreichen.