

Limetten - Marinade mit Honig und Zwiebeln (Fuer Gefl ...

Kategorien: Marinade, Eingemachtes, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|-----------------------|
| 1/2 | Tasse | Erdnussöl |
| 2 | | Limetten; Saft |
| 1 | Essl. | Weissweinessig |
| 1 | Teel. | Honig |
| 1/4 | Tasse | Zwiebel; grob gehackt |
| | | Weisser Pfeffer |

Anleitung:

Alle Zutaten vermischen, mit einem Schwingbesen gut emulgieren.
Geflügelteile darin 30 bis 60 Minuten lang marinieren lassen.

: O-Titel : Limetten - Marinade mit Honig und Zwiebeln (Fuer
Gefluegel)