Grill-Marinade für Hähnchen

55 g Senf, mittelscharf	15 g Olivenöl	1,5 TL Paprikapulver, geräu.
2 TL Paprikapulver, edels.	1,5 TL Oregano, getrock.	2 TL braunen Zucker
2 TL Hähnchengewürz	1,5 TL Knoblauchpaste	2 EL Tomatenmark
40 ml Cola	Prise Chilipulver	

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Sekunden vermischen.

Alternativ einfach alles in einer Schüssel mit einer Gabel verrühren.

Sie Hähnchen Teile in eine Schüssel damit gründlich marinieren, mit Frischhaltefolie abdecken und 2-3 Stunden im Kühlschrank (oder über Nacht) einziehen lassen.

NN am 22. Juni 2025