

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Hähnchenbrüste In Havanna Soße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Pikant, Geflügel, Karibik, Kuba,

4 Hähnchenbrüste; die Haut - entfernt	Salz; Pfeffer zum - Abschmecken
2 Limonen; Saft davon	
Sauce	
1 Dose/n (450 ml) geschälte Tomaten;	- gehackt
50 ml abgetropft und grob gehackt	2 Knoblauchzehen; zerdrückt
50 ml Olivenöl	1/4 Teel. Salz
1 Teel. Weißwein	1 Teel. frischer Koriander; fein - gehackt
2 Weißweinessig Frühlingszwiebeln; fein	

Der Schlüssel zu diesem schmackhaften Gericht ist die Sauce. am besten schmeckt sie wenn sie einen Tag zuvor zubereitet wird. Sie lässt sich auch sehr gut einfrieren.

Alle Zutaten für die Sauce mischen und möglichst über Nacht kaltstellen.

Den Grill anschüren und die Sauce auf Zimmertemperatur aufwärmen lassen.

Die Hühnerbrüste (Hähnchenbrüste) mit Limonensaft besprenkeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Grill legen und während des Grillens, ca. 6 min, mit der Sauce bepinseln.

Mit der Sauce servieren.