

# Country-Camp BBQ-Marinade für Hähnchen oder Pute

## Zutaten:

- 500g Hühner- oder Putenfleisch (Brust)
  - 2 Zitronen oder 3 EL Zitronensaft
  - 4 Zehen Knoblauch
  - 1 EL Paprikapulver, edelsüß
  - 1 EL frischer gehackter Thymian (oder getrocknet)
  - 1 Prise Kreuzkümmel (Cumin)
  - 1 TL Salz
  - 1 EL Zucker
  - 3 EL Olivenöl
- Evtl. 1 Prise gemahlener Chili (wer es etwas schärfer mag...)

## Zubereitung:

Hühnerfleisch in Scheiben (Grill/ Pfanne) oder Würfel (Spieße) schneiden. Knoblauch zerdrücken und alle weiteren Zutaten hinzugeben und zu einer Marinade verrühren. Die Hühnerfleischstücke darin über Nacht (im Kühlschrank) stehen lassen.

Fleischstücke direkt grillen oder braten, bzw. vorher auf Spieße stecken.  
Heiß oder kalt servieren.

**Guten Appetit!**