

One for all Asian Marinade

schnellmalgekochts one for all Asian Marinade

Hier haben wir die ultimative Asia Marinade für Euch. Sie passt zu allen gängigen Fleischsorten wie Rindfleisch, Schweinefleisch, Hähnchen, Ente und Putenfleisch. Ihr könnt schnellmalgekochts one for all Asian Marinade zum marinieren nehmen und dann mit der eingekochten Marinade Euer Fleisch lackieren. Unmarinierten Lachs könnt Ihr auch während des Grillens damit lackieren.

Für 400-500g Fleisch

- 1 Stängel Zitronengras
- 1 Teelöffel Ingwer gerieben
- 100ml Sojasauce
- 2 Esslöffel Zucker
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Sesamöl
- 1 Chili oder Peperoni

Vom Zitronengras nehmt Ihr nur das innere zarte, weiße und hackt es ganz fein. Die Chili schneidet Ihr in feine Ringe. In einer Schüssel mischt Ihr jetzt alle Zutaten und verrührt diese bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Das Fleisch Eurer Wahl mariniert Ihr mindestens eine Stunde in schnellmalgekochts one for all Asian Marinade. Ihr könnt es aber auch über Nacht in der Marinade lassen.

Nach der Marinierzeit holt Ihr das Fleisch aus der schnellmalgekochts one for all Asian Marinade und bereitet

es nach Euren Wünschen zu. Im nächsten Schritt kocht Ihr die Marinade in einem kleinen Topf ein, bis ihre Konsistenz sirupartig ist. Wenn Euer Fleisch fertig ist, bepinselt Ihr es mit dem eingekochten Lack aus schnellmalgekochts one for all Asian Marinade.



Wenn Ihr jetzt Eurem Gericht noch den letzten Kick geben wollt, dann wendet Ihr Euer Fleisch in geröstetem Sesam, oder gehackten Erdnüssen.

