

Honig-Gewürz-Marinade



Zutaten für 1 Portion(en)

- 4 EL Honig, flüssig
- 3 mittlere Knoblauchzehen
- 2 TL Ingwerpulver
- 2 TL Senfpulver scharf (alternativ: Senfpulver mild)
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Arganöl
- 2 EL Sojasauce
- 8 EL Zitronensaft (alternativ: Limettensaft)
- 2 TL Salz
- 3 Msp Szechuanpfeffer, frisch und fein gemahlen

Zubereitung von Honig-Gewürz-Marinade

Die Knoblauchzehen zerdrücken. Die Gewürze mit der Sojasauce und dem Zitronensaft gut verklopfen. Restliche Zutaten begeben und gut verrühren, mit frisch gemahlenem Szechuan-Pfeffer abschmecken, bis die gewünschte Schärfe erreicht ist.

Anmerkung und Kochtipps für Honig-Gewürz-Marinade

Die Marinade eignet sich für: Schweinefleisch, Kalbfleisch, Geflügel, Truthahn, Auberginen, Zucchini, Karotten, Kürbis und Süsskartoffeln.

einfache Zubereitung

Zubereitungszeit 10 Minute(n)

Quelle: www.kochrezepte.de