

Asiatische Marinade

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });
```

Asiatische Marinade für Schweinefleisch und vieles mehr

Zutaten

- 30 - 40 g frischen, geriebenen Ingwer
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 Schalotte in Würfeln
- 1/2 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 5 El Soja Soße
- 5 El Sesamöl
- Sambal Oelek
- 1 Teelöffel Sambal Manis
- 4 El Teriyaki Soße
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten Würfelchen mit Chili, dem Knoblauch und Ingwer mischen, Soja Soße, Sambal Oelek, Sambal Manis und Teriyaki Soße dazu geben und mit dem Sesamöl und frisch gemahlenem Pfeffer nach eigenem Geschmack verrühren.

Rezeptart: Marinaden **Tags:** marinade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asiatische-marinade/>