



Marinade zu süßlichem, asiatischen Schweinefleisch

- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });
```

Typisch fernöstlich, z. B. für Schweinebauch oder als Grillmarinade

Zutaten

- 1 Chilischote, entkernt, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 El Reis Essig
- 6 El Sojasauce
- 3 Tl Sesamöl
- 2 El Honig
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sojasauce mit Sesamöl und Honig verrühren, Chili - und Knoblauchwürfelchen, sowie das Salz dazu geben.

Schritt2

Das Bratgut zunächst damit marinieren, zusetzen und während des Bratens immer wieder mit der restlichen Marinade bestreichen.

Rezeptart: Marinaden

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marinade-zu-suesslichem-asiatischen-schweinefleisch/>