



Orangen-Soja-Marinade

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 12m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Versuchen Sie doch einmal diese köstliche, fernöstliche Marinade zu gegrilltem oder gebratenem Fisch

Zutaten

- Ausreichend für 4 Personen:
- 400 ml Orangensaft
- Abrieb 1 Orange
- Abrieb 1/2 Zitrone
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Misopaste aus dem Asia Shop
- 1-2 EL Sojasoße
- 1 EL Reiswein-Essig; Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Orangensaft mit dem Zucker auf die Hälfte einkochen, die Miso-Paste einrühren, ca. 1 min. weiter köcheln lassen.

Schritt2

Erst dann den Orangen-und Zitronenabrieb, den Reiswein-Essig und die Soja Sauce dazu geben, abkühlen lassen.

Rezeptart: Fischzubereitungen für den Grill, Marinaden **Tags:** einfach köstlich, fernöstlich, zu Fisch

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