



Teriyaki-Marinade

 Leicht  10 min  4 Personen

Zutaten

- 1 Stück Ingwer (etwa kirschgroß)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Chilischote
- 100 ml Sojasauce
- 1 EL brauner Zucker
- 3 EL Ahornsirup

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Ingwer und Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.

Schritt 02

Sämtliche Zutaten gut miteinander verrühren. Ganze Fische von innen und außen, Filets von beiden Seiten mit der Marinade einreiben und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank in einem geschlossenen Gefäß (zum Beispiel in einer Schüssel mit Deckel oder einem Gefrierbeutel) durchziehen lassen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür