



## Teriyaki-Marinade

Teriyakisauce, Sojasauce und Ingwer sorgen für ein feines asiatisches Aroma mit einer süßlich-pikanten Note. Diese Marinade eignet sich besonders für Rind- und Lammfleisch.

Herkunft: Europa

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

60 ml Sojasauce  
2 EL Teriyakisauce  
1 EL Ingwer  
3 Zehen(n) Knoblauch  
2 EL brauner Zucker  
60 ml Hühnerbrühe  
60 ml Sherry

### Vorbereitung

Den Knoblauch und Ingwer schälen, Knoblauch fein hacken, Ingwer reiben.

### Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich vermischen. Diese Marinade eignet sich besonders für Rind- und Lammfleisch.