Teriyaki-Marinade

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

© 2026 coquina.de