Chili-Orangen-Marinade

Diese Chili-Orangen-Marinade passt mit ihrem süß-scharfen Aroma gut zu Wild, Geflügel oder Meeresfrüchten.

Herkunft: Deutschland
Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

3 Chilischote(n)
1 Orange(n) unbehandelt
1 EL Honig flüssig
4 EL Teriyaki-Marinade
4 EL Sesamöl
1 TL Pfeffer schwarz
1 TL rosa Pfefferbeeen

Vorbereitung

Die Chilischoten putzen und in Ringe schneiden, dabei nach Geschmack die Kerne entfernen. Von der Orangenschale etwa einen Teelöffel abreiben und dann den Saft der Orange auspressen. Den schwarzen und rosa Pfeffer in einem Mörser oder einer Gewürzmühle zerkleinern.

Zubereitung

© 2026 coquina.de