

Teriyaki - Marinade

Was wir dazu benötigen:

Zeit: 15 Minuten Zubereitung

100 ml	Teriyaki Sauce
100 ml	Worcester Sauce
50 ml	Balsamico
2 EL	Dijon Senf
300 g	Honig
50 g	Ketchup
3-4	Knoblauchzehen
3	Frühlingszwiebeln
	Ingwer
	Zitronenabrieb

Wie wird's so lecker.....?

Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch möglichst klein schneiden und mit den anderen Zutaten in einen beschichteten Topf geben.

Bei mittlerer Hitze ca. 10-15 min einreduzieren.

Bitte aufpassen, die Marinade kocht sehr auf und darf nicht zu heiß werden damit sie nicht anbrennt.

Sobald der Sud eine cremige Konsistenz bekommt, haben wir es geschafft. Am Schluss ein wenig Zitronenabrieb unterrühren.

Die Marinade in ein geeignetes Gefäß füllen und kühl lagern.

Das war's auch schon.....

Ich wünsche guten Appetit.



BigAlex.de