

REZEPT-TIPP: ASIAN-BARBECUE-MARINADE

Ingwer sehr fein hacken. Limette auspressen. Alle Zutaten (ohne Öl) mit 0,5 dl Wasser aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Weiterköcheln, bis die Sauce dickflüssig ist. Leicht auskühlen lassen. Erdnussöl beifügen und zum Aromatisieren mit dem Sesamöl verschwingen. Die Fleischstücke 1 bis 2 Stunden vorher gleichmässig mit der Marinade bestreichen.

1 nussgrosses Stück Ingwer
1 Limette oder Zitrone
60 g Rohrzucker
4 EL Sherry
4 EL Sojasauce
4 EL Erdnussöl
etwas Sesamöl

*SAISON
KÜCHE*



Bestell-Hotline: 0848 877 777
Jahres-Abonnement Fr. 22.-,
Kochbuch «Geniessen im Freien» Fr. 17.-