

Chili-Marinade

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit 5 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

100 ml Barbecue Würzöl
20 ml Sojasauce
4 EL Agavendicksaft
1 EL Chili Würzöl
10 g Ingwer



Zubereitung

Barbecue Würzöl mit Sojasauce, Agavendicksaft und Chiliwürzöl vermengen. Ein Stück Ingwer mit einer Reibe zerkleinern und unter die Marinade rühren.

Hinweise

Unser Chili Würzöl ist sehr scharf. Um die Marinade nicht zu scharf zuzubereiten, das Würzöl nach und nach dazugeben und abschmecken.